
TP PROVENANCE

DE LA

TRUFFE.

IMPRIMERIE DE E. DUVERGER,
4, rue de Verneuil.

DE LA



TRAITÉ COMPLET

DE CE TUBERCULE,

CONTENANT

SA DESCRIPTION ET SON HISTOIRE NATURELLE LA PLUS DÉTAILLÉE,
SON EXPLOITATION COMMERCIALE
ET SA POSITION DANS L'ART CULINAIRE ;

SUIVI

D'UNE QUATRIÈME PARTIE

Contenant les meilleurs moyens d'employer les truffes en apprêts culinaires ;
les meilleures méthodes d'en faire des conserves certaines ;
les indications, recettes et moyens les plus positifs et les plus compliqués
sur tout ce qui concerne cette substance ;

PAR

MM. MOYNIER.

PARIS,
BARBA, Libraire, Palais-Royal, galerie de Chartres.
LEGRAND ET BERGOUGNIOUX, success. de Ve C. Béchet,
Quai des Grands-Augustins, n. 59.
1836

PRÉFACE.

Plusieurs personnes, auxquelles nous avons parlé de notre traité *De la Truffe*, nous ont tenu ce langage : « Mais qu'y a-t-il donc tant à dire là-dessus? » Une pareille observation nous a fait relire notre manuscrit plusieurs fois; et nous y avons fait des recherches, afin de saisir et de retrancher ce qui nous paraîtrait n'être que longueurs et superfluités; mais nous n'avons rien trouvé : nous avons jugé indis-

pensable de tout dire, de tout imprimer.

D'autres personnes, dont les professions embrassent ce tubercule, nous ont fortement engagés à faire cette publication, afin surtout d'établir des bases sur l'emploi de la truffe, tout en nous laissant sentir, du reste, qu'il ne serait pas généreux de tenir ignorés les résultats de nos recherches et de nos travaux.

En effet, amour-propre d'auteur à part, ce n'est point un opuscule à ajouter à tous ceux qui existent déjà, qui ont traité si légèrement et si imparfaitement de cette matière, que nous avons entendu faire. Forts de nombreuses études de toute nature sur le tubercule, nous osons pouvoir dire le bien connaître; et, puisque la truffe devient de plus en plus répandue, nous avons présumé qu'il serait agréable à l'amateur d'avoir sur elle un traité, qui en fût réellement un, dans lequel il pût puiser au besoin des moyens certains de la connaître et

de l'employer; car jusqu'à ce jour on n'a pas fait encore à la truffe l'honneur d'une description aussi étendue qu'elle le mérite.

Nous n'avons pas eu la prétention d'écrire pour un genre de littérature. Nous ne nous classons dans aucune école, ni dans l'ancienne ni dans la nouvelle; nous n'avons voulu qu'être narrateurs, descripteurs; dès lors, nous nous sommes seulement attachés à rendre avec clarté le sujet de notre publication.

L'ordre et les divisions que nous avons suivis ont été encore en vue d'être les plus intelligibles que possible. Notre intention principale, en publiant ce livre, est de détruire les errements usités, en foi de ce qui a été écrit ou dit jusqu'à présent par des littérateurs, marchands ou amateurs, plus superficiels que profondément instruits et éclairés sur leu rsujet.

Enfin, nous croyons avoir jeté les vraies lumières sur la connaissance et l'apprêt des

truffes, en publiant dans notre quatrième partie les méthodes que nous avons jugées être les seules appropriables à l'art culinaire en ce qui concerne la truffe.

DE LA

TRUFFE.

PREMIÈRE PARTIE.

DESCRIPTION ET HISTOIRE NATURELLE.

On a long-temps cherché, et l'on s'est long-temps occupé d'analyser cette étonnante production appelée TRUFFE. La botanique et la médecine ont fait chacune de leur côté de studieuses et de savantes recherches; mais toutes ont été infructueuses; elles n'ont pu arriver à apprendre et à démontrer ce qu'était en définitif la nature de la truffe; comment elle prenait germe, comment elle grandissait, ni de quelle manière on

devait s'y prendre pour la propager, la cultiver, la multiplier. Tout cela est demeuré inconnu, et dès lors impossible à exécuter. Il a donc fallu que l'amateur s'en tînt seulement à savoir qu'à l'excellent goût, au succulent parfum qu'exhale cette substance mangeable, elle réunit, d'après le dire de messieurs de la Faculté, la propriété de ne jamais causer d'indisposition qui puisse avoir de suites fâcheuses, de réchauffer nos sens amortis, et par-là donner de la gaîté au plus froid tempérament humain.

Nous avons vainement cherché à puiser dans les traités de médecine et de botanique quelque autorité, quelque précision dont nous puissions nous étayer pour présenter au lecteur une description assez assise de la nature de ce tubercule; mais nous n'avons trouvé que du vague et des contradictions qui se résument très bien par les laconiques définitions qu'en donnent les principaux vocabulaires :

L'Académie : Truffe, s. f., plante très savoureuse et très odoriférante, qui n'est en apparence qu'une masse charnue, qui se trouve dans la terre, et qui ne pousse ni tige, ni feuilles, ni fleurs, ni racines.

Boiste : Truffe, s. f., plante, espèce de champignon informe, charnue, sans tige ni racines,

raboteuse, odorante, veinée; se trouve dans la terre.

Noël : TRUFFE, s. f., *tuber :* sorte de champignon sans tige ni racines, qui a la forme d'une masse charnue, et qu'on trouve dans la terre.

On voit que la nature des truffes est toujours un vrai mystère; qu'on est encore à découvrir comment elles naissent, poussent, mûrissent et se reproduisent; que l'on n'a pu former là-dessus que des conjectures, toutes fort équivoques, fort incertaines; car les remarques exactes, les véracités qu'ont pu obtenir les gens qui les cherchent, qui en commercent, ainsi que certains amateurs qui les ont étudiées, ne sont fondées sur rien qui puisse déterminer à adopter irréfragablement la moindre croyance.

Nous voudrions pouvoir expliquer d'une manière solide au lecteur quelles sont les matières qui concourent à former ce tubercule; mais jusqu'à présent c'est ce qu'on n'a pu saisir. Pour nous, les connaissances que nous avons acquises sur la truffe, l'étude et les examens auxquels nous nous sommes livrés, nous ont fait arrêter à un jugement, à une opinion; et ce jugement, cette opinion, nous osons les présenter comme certains, ou tout au moins comme tout ce qui peut se recueillir de plus fixe, de plus probable sur le

compte de la truffe, convaincus du reste que nous sommes, que nos nombreuses expériences suffisent pour nous préserver des illusions et des errements.

Les connaissances pratiques qu'on a de la truffe, ses formes physiques, peuvent la faire décrire ainsi :

La truffe est une espèce de tubercule végétal ou de masse charnue, presque informe, raboteuse, sans tige ni racine, recouverte par de petites éminences en forme de boutons, de couleur parfaitement noire; au-dedans d'un charnu de la même couleur, pourtant moins prononcée; veinée en tous sens, généralement très odorante ; elle se trouve dans la terre. C'est une substance mangeable ; sa nature est échauffante et irritante ; elle possède le feu le plus pénétrant et le plus actif des autres végétaux, ce qui l'empêche d'être prise comme aliment simple, c'est-à-dire pouvant seule, sans danger, remplir un estomac affamé. Son emploi jusqu'à présent n'a été que d'accompagner auxiliairement les met dans lesquels on l'a fait entrer.

La truffe n'a aucun rapport avec les autres tubercules; elle ne saurait être classée et confondue avec plusieurs, desquels elle diffère totalement. Sa nature ne ressemble en rien à celle du cham-

pignon; chez l'un la chair est ferme, tandis que chez l'autre elle est molle et spongieuse; l'un contient un parfum, l'autre n'en a point; enfin la nature de l'un est intérieure et appartient au sol qui le produit, l'autre au contraire dépend de l'art et de la volonté de l'homme. Les autres tubercules qui se rapprochent le plus de la truffe sont la morille et le topinambour; mais ce serait bien à tort qu'on les tiendrait appartenir à une même race; il est impossible de trouver chez ces derniers tubercules aucun rapport, aucune ressemblance, aucunes formes semblables à la truffe. Le fumet que possèdent la morille et le topinambour ne s'étend, ne s'aperçoit qu'à l'action du feu; leurs propriétés sont nulles; ils sont, comme les autres végétaux, aqueux, spongieux et fondants. La truffe, au contraire, possède un feu, une action qu'aucune autre végétation ne comporte. Quand encore elle ne différerait de ceux-ci que par le mystère attaché à sa naissance, il y en aurait assez pour lui assigner une classification toute spéciale ; c'est du reste elle seule qui a classé par son nom (tubercule) de *tuber*, *truffe*, les autres substances qui ont été découvertes bien après elle et qui ont une existence un peu analogue à la sienne.

La truffe est donc un tubercule à part. Elle n'a

qu'une seule et même famille, dont il y a, il est vrai, plusieurs espèces, variétés que leur donnent le climat et le pays où elles naissent; mais toutes lui appartiennent et ne sauraient être appelées par un autre nom. On a été long-temps à savoir si on devait la classer parmi les végétaux ou parmi les minéraux. Sa décomposition, chimiquement faite, offre des faits remarquables; en effet les parties les plus nombreuses qu'on y rencontre sont les parties dures, les parties minérales; et quand on saura qu'il est impossible de la réduire par le bouillonnement dans un liquide, on ne sera plus étonné de l'embarras des savants appelés à donner un règne à cette substance bizarre. Néanmoins ils se sont prononcés pour le règne végétal, avec cette remarque que la truffe naît, vit et meurt; et comme il a été constaté que ses puissances charnues n'existaient que pendant sa vie, elle a été classée spécialement parmi les végétaux animalisés.

Il est permis de dire avec assurance que la truffe a existé de tous temps, et que de tous temps elle a été connue, puisqu'on ne peut se reporter à aucune époque par qui et dans laquelle la découverte en aurait été faite. Du moins comme cela ne nous est rapporté par aucune tradition, il est donc très conséquent de dire que

sa connaissance remonte à des temps très reculés. Les histoires que l'on a écrites de la truffe, et dans lesquelles elle est le résultat de plusieurs découvertes pittoresques plus ou moins récemment faites, ne sont que des fictions, parce qu'on ne cite et qu'on ne peut citer aucune autorité à l'appui de ce qu'on avance, et que par des rapports historiques on peut détruire ces thèmes si légèrement échafaudés et prouver que la truffe est plus ancienne que ces récits le prétendent.

Nous sommes cependant forcés de convenir que les connaissances qu'on a eues de la truffe et qui nous sont parvenues, ne peuvent se reporter au-delà du seizième siècle ; mais à partir de cette époque on peut suivre pas à pas l'état de ses progrès et constater son existence d'une manière positive.

Il s'en mangeait déjà à cette époque d'assez grandes quantités, les grands de la cour en avaient fréquemment à leurs repas et attribuaient à cette substance une qualité médicinale qui lui avait été donnée par les médecin du temps ; on pensait qu'elle avait aussi la faculté de porter les sens aux plaisirs charnels.

C'est surtout dans les réunions cloîtrées d'hommes de ce temps qu'elles étaient rencontrées, apprêtées et mangées. Il nous a été affirmé par le supérieur des Capucins qui résidaient encore à

Aix en 1826, que la truffe fut toujours connue parmi leur ordre, et que les relations qui en faisaient la remarque étaient parfaitement à sa connaissance. Plus tard nous voyons Molière appeler du nom de Tartufe, mot qui depuis a pris rang dans notre vocabulaire, le personnage principal de sa comédie, par rapport à la dégustation qu'en faisait un de ces bons pères en sa présence. Il fut frappé de la rotondité du visage et du vermillon des joues d'un saint homme qui mangeait devant lui des truffes à la table d'un prélat. Ce personnage était affublé d'une énorme robe de laine, laquelle enveloppait en même temps sa personne et une bonne partie de la table qu'il occupait. Cette attitude lui donnait un air profondément occupé ; il paraissait, en mangeant ses truffes, être en contemplation devant une madone ou savourer à longs traits des plaisirs intérieurs adroitement dissimulés. « Comment appelez-vous ceci? lui demanda Molière. — Truffe, mon cher maître, lui répondit le mangeur contemplatif. — J'en ferai Tartufe et le pauvre homme, » se dit Molière.

Ensuite nous voyons que la connaissance de la truffe avait fait force progrès, que sa consommation était assez générale parmi les gens du grand monde. Les anecdotes de la régence du duc d'Or-

léans et du ministère du cardinal Dubois rapportent formellement une connaissance très répandue de la truffe parmi les grands seigneurs. On voit qu'il est communément question de pâtés aux truffes, de dindes truffées de Brives, etc. Déjà sous Louis XV, la consommation en devenait ordinaire; nous assurons que les extractions étaient fort considérables; nous tenons de plusieurs vieux paysans que leurs aïeux avaient souvent proclamé l'existence d'une haute prospérité alors dans l'exploitation de l'article.

Il y a lieu de croire qu'il y a des truffes sur toute la surface du globe. Il y en a positivement en Italie, en Piémont, en Corse, en Espagne, dans toute la France, en Allemagne. On en trouve dans le midi de l'Angleterre, dans quelques îles des mers du nord et de la Manche, en Amérique, et généralement partout. Chaque contrée les a d'une espèce et d'une qualité qui lui est particulière; mais le mystère de leur naissance, le bizarre de leur production leur sont tout-à-fait communs.

On ne connaît nullement la nature des truffes; elles n'ont point de germes ni de semences, conséquemment on ne peut ni en semer, ni en plan-

ter, ni en cultiver; toutes tentatives faites jusqu'à ce jour, et qui ont eu pour but l'un ou l'autre de ces résultats, ont toutes avorté. Combien ne doit-on pas sourire à ces instructions de toutes sortes qui sont données dans divers traités sur les diverses manières prétendues récemment découvertes d'en faire produire à volonté, et d'en importer et immatriculer d'un bon canton, soit du Périgord, soit du Dauphiné, ou de la Provence, dans tout autre terrain du goût de l'amateur; de faire enfin à son gré des truffières, comme on est certain de faire produire du blé à son champ! Combien produirait d'hilarité à ces paysans extracteurs, connaisseurs consommés, s'il en doit être, la lecture de ces divers manuels imprimés tout récemment encore, où de si beaux systèmes sur la nature et la reproduction des truffes sont avancés et traités avec l'assurance du véridique! L'incrédulité de ces bonnes gens, manifestée par une brusque et laconique réponse, ferait aussitôt justice de l'assurance et du ton musqué de ces messieurs, qui, sur la matière, prennent hardiment le ton de professeurs, eux qui n'ont jamais été écoliers.

Toutes combinaisons, toutes analyses, tous calculs faits, il faut s'accorder à croire à une espèce de prodige; que les truffes naissent sponta-

nément, dans toute leur grosseur, dans toute leur maturité; et, pour autorité de ceci, nous dirons qu'il arrive fréquemment de fouiller dans un endroit, n'y rien trouver d'abord, y repasser une heure après, fouiller de nouveau, et cette fois y trouver des truffes de toutes les grosseurs, en quantité plus ou moins considérable.

Il est donc bien constaté que cette substance ne peut naître par semence, ni par calcul, ni par opération de l'homme. Elle naît spontanément et sans aucun secours, par une révolution atmosphérique de la pluie au beau temps, du froid au chaud, ainsi de suite. Mais il a été remarqué que seulement l'intensité du temps froid produisait les meilleures truffes et en plus grande abondance.

Si, de ce que l'on a étudié, des remarques qui ont pu frapper, des observations qu'on a pu faire, on peut induire avoir surpris quelque chose de leur nature mystérieuse, nous pensons que ce qui forme les truffes en terre, sont des herbes-racines, auxquelles se mêle une certaine quantité de terre, de l'espèce à peu près de celle appelée terreau, humectée long-temps par des eaux pluviales amassées et demeurées dans les terrains truffiers; en plaine; à l'ombre des arbres, principalement le chêne, le mûrier; ce qui a suscité l'er-

reur à certaines personnes de penser que des feuilles mortes de ces derniers arbres, tombées sur la terre et mêlées avec elle, produisaient la naissance des truffes.

Le mérite et la valeur de la truffe sont placés très haut par les personnes d'un palais délicat ou très sensible ; c'est pour elles le superlatif de toutes les substances mangeables ; ils la recherchent et la convoitent avec avidité ; les regards dont ils la frappent sont dévorants et peignent visiblement la véhémence de leurs désirs, car la vue d'une truffe leur cause une émotion difficile à décrire ; ils la mangent avec une sensualité dont rien n'approche ; son odeur met tous leurs sens en émoi ; il est facile de se figurer les voluptés gourmandes qu'ils satisfont, lorsqu'ils la savourent et la mangent.

Beaucoup de personnes, et notamment les gens du peuple, ne trouvent point dans la truffe ces merveilleux mérites à la sensualité. Ils lui préfèrent un aliment des plus simples, des plus grossiers ; ils ne trouvent à la truffe qu'un goût fade, insignifiant. On peut en attribuer les motifs avec assez de probabilité à la virginité de leur palais, qui, peu accoutumé aux mets de luxe, n'est point aiguisé ni éveillé, tandis que ceux qui

l'ont fatigué, blasé et amorti par une constante nourriture de mets succulents, recherchent extrêmement ce qui stimule leur goût, excite leurs sensitives friandes, ouvre et aiguise leur appétit; propriétés exclusives de la truffe. Mais ses mérites et sa succulence ne sont parfaitement sentis, aperçus et goûtés que par les vieillards; il faut voir comme, à leur dégustation, ils savent se rendre compte de tous ses goûts, comme leur palais en raisonne la succulence, comme enfin toutes les voies leur sont ouvertes pour en humer toutes les sensitives gastronomiques. Allons plus loin : la truffe tient lieu, dit-on, à quelques-uns de toute volupté. Du reste, et généralement, elle porte aux plaisirs des sens charnels. C'est en mangeant une truffe avec ce raffinement complet de gourmandise, avec cette sensualité indéfinissable qu'elle procure, qu'ils y puisent une certaine jouissance, qu'il n'est point déplacé sans doute, pour la définir véridiquement au lecteur, de la qualifier délire.

En général la truffe, de quelque pays qu'elle soit, présente tout d'abord un goût fade; il n'est donné qu'à l'amateur de s'apercevoir de ses riches arômes; il n'est aussi donné qu'à l'art culinaire de faire, par l'apprêt, ressortir tout ce qu'elle renferme de suavité gourmande.

Le goût et l'odeur de la truffe ont quelque chose d'aromatique, de suave, de violent, de parfumé, d'épicé; ils imbibent et pénètrent tous les corps qui les entourent. Que l'on mette dans un lieu renfermé seulement une ou plusieurs truffes, en voilà assez pour remplir l'espace d'une seule odeur, qui est celle de la truffe ; son odeur aliène même ou l'emporte sur celles qui pourraient exister par la présence de tous autres corps odoriférants dans la même pièce. Laissez également quelques truffes assez de temps (et il n'en faut pas beaucoup) parmi des fleurs, des fruits, de la viande ou toute autre substance sensible, elles leur communiqueront à un degré si fort leur goût et leur odeur, que ceux-ci détruiront entièrement ceux de ces autres substances.

Un petit ballot de comestibles d'office, tels que figues, oranges, nougats, gâteaux, etc., dans lequel on aura adjoint quelques truffes, qui seront restées auprès de ces objets seulement pendant deux jours de route, déballé aussitôt son arrivée, ne présentera plus tous ces divers objets que leur goût naturel détruit et totalement gâté par l'extrême prééminence de celui de la truffe. Nous ne parlons pas par induction ; des faits semblables, assez nombreux, arrivent fréquemment.

Il y a des truffes de toutes les grosseurs, de

très petites comme de fort grosses, depuis trois lignes de diamètre jusqu'à six pouces. Les différentes grosseurs ne les font point différer en qualité; les petites comme les grosses sont indistinctement aussi bonnes.

La truffe, quoique informe, peut se dire ronde, mais d'une rondeur généralement peu régulière; cependant il y en a de très cornues, de tortueuses, de biscornues, de tournées de toutes façons; plus la truffe est difforme et moins elle a de prix, parce qu'elle a plus de terre après elle, et qu'elle fait plus de déchet que lorsqu'elle est tout-à-fait ronde.

La truffe n'est recouverte par aucune peau ni écale, car on ne pourrait appeler ou de l'un ou de l'autre de ces noms les petites éminences tillieuses, en forme de graine de millet ou de petits boutons, qui la recouvrent.

L'intérieur des bonnes truffes est un charnu noir, divisé et traversé en tous sens par des membranes extrêmement minces, de couleur plus ou moins foncée, tirant sur le blanc gris; ce qui fait qu'une truffe coupée représente assez un marbre cendré. Ce charnu est peu humide. Les bonnes truffes sont toujours très fermes.

Nous avons défini l'essence et la nature de la truffe en disant que c'était un feu végétal des

plus actifs dont ce tubercule est pourvu au degré le plus élevé. Cela est incontestable; dès que la truffe est sortie de terre, elle périclite jusqu'à sa mort. Son odeur est d'abord des plus vives, sa consistance des plus fermes; mais insensiblement son feu s'exhale, son odeur si violente, si prononcée, se passe et finit par devenir infecte; sa consistance devient nulle; enfin elle tombe en fumier et se fuse totalement.

La durée moyenne de la vie d'une bonne truffe est d'un mois environ dans un temps tempéré; un temps chaud, les facilitant à s'exhaler, les fait périr bien plus vite; un temps froid, retenant et resserrant leur feu, les conserve et les maintient plus long-temps. La truffe peut alors exister sept à huit semaines.

Les truffes les plus récentes sont les meilleures; une vieille truffe a perdu tout son parfum, tout son goût, et cela est facile à remarquer; la terre qui lui est adhérente s'en détache dans ce cas facilement, et si, tout en s'en détachant, la terre est tant soit peu humide, la truffe est gâtée ou va se gâter; si elle s'en détache sèche ou en poussière, ou par fragments, la truffe est sèche et perdue; car, nous le répétons, les puissances odoriférantes que le charnu de la truffe renferme s'échappent d'elle à mesure qu'elle vieillit. Il

n'existe plus dans cette truffe qu'une substance d'un goût insignifiant.

Cependant, quand nous disons que les truffes les plus récentes sont les meilleures, cela ne doit s'appliquer qu'à des truffes dont l'extraction de terre date d'une huitaine de jours au moins; car une truffe employée dès son extraction ne développe point encore tous ses arômes et toutes ses bonnes qualités.

Les truffes existent, tant dans les plaines que dans les forêts, et sur les montagnes, parmi le thym, le romarin; le long des rivières, dans le sable; quelques-unes même se ramassent au bord de la mer. Cependant elles se trouvent de préférence et en plus grande quantité aux alentours d'un bois, le long d'un taillis. Elles sont en terre depuis quelques pouces jusqu'à plusieurs pieds de profondeur, jamais à l'extérieur; rien n'indique à la surface de la terre où il y en a. Le paysan fouilleur ou extracteur marche dans la campagne au hasard çà et là, indispensablement accompagné d'un chien, plus communément et plus fructueusement d'un pourceau; il se laisse guider par cet animal, ou plutôt suit attentivement toutes les directions qu'il prend, selon son instinct et la pleine liberté dont il jouit. Attiré

par l'odorat, il se dirige bientôt vers les divers endroits qui recèlent des truffes. Arrivé au lieu où il en existe, l'animal fouille aussitôt la terre; son conducteur le laisse opérer jusqu'à ce qu'il fasse paraître quelques truffes, ou qu'il lui en voie manger; aussitôt il éconduit son animal découvreur; fort souvent il n'y réussit qu'à force de coups de bâton, car le cochon est tenace, par voracité pour la truffe qu'il aime beaucoup, et en place de laquelle il est alors forcé de se contenter d'une poignée de gland dont le dédommage son conducteur, qui ensuite s'occupe d'extraire et d'enlever les truffes qui viennent d'être découvertes.

Il n'y a pas de terrain affecté plus particulièrement à la résidence des truffes; cependant la truffe paraît affectionner un terrain sec et stérile, ne produisant que des herbages insignifiants. Presque toujours les terres où elles se trouvent sont abandonnées par la culture. C'est à l'entrée d'un bois qu'elles se trouvent en plus grande quantité. Aux alentours du chêne on n'en manque jamais; aussi existe-t-il sur les lieux de production, dans l'esprit de quelque observateur, ainsi que nous l'avons déjà observé, la croyance que la truffe est germée par les racines de cet arbre. Mais lorsqu'on considère que l'on en trouve

également dans les plaines, sur les montagnes où il n'existe pas même le moindre arbrisseau, et qu'encore des terrains sablonneux sans arbres donnent également de fort bonnes truffes ; qu'on en trouve aussi sur les rives caillouteuses du Rhône, l'opinion que nous venons de rapporter est sur-le-champ détruite, et ne laisse pas même à sa place le moindre doute dans l'esprit.

Toute l'année il y a des truffes ; mais elles ne sont en abondance qu'en hiver, c'est-à-dire depuis le commencement du mois de novembre jusqu'à la fin de mars. Pour les truffes du midi de la France, qui sont à peu près les seules truffes gourmandes connues, cet intervalle de temps forme l'époque de l'année où elles sont en pleine qualité ; et ce n'est que dans ce même temps, qui s'appelle par les commerçants de l'article la saison des truffes, qu'elles se recherchent plus généralement. Dans tous les autres temps de l'année, elles sont blanches dans l'intérieur, privées de parfum et de saveur, et la couleur de leurs membranes marbrantes n'est que d'un gris presque blanc ; il n'y a que les petites éminences qui forment la couverture de la truffe, qui sont toujours et à toute époque de l'année d'un noir parfait. Cette différence a laissé croire à quelques

personnes, et surtout aux auteurs dont nous parlions tout à l'heure, que cette sorte de truffe n'est pas encore mûre, que ce sont de jeunes truffes; mais il n'est que trop constant qu'une truffe qui naît blanche est toujours blanche et ne devient jamais noire; et une preuve assez péremptoire de ceci, c'est qu'elles ne sont pas toutes petites; il y en a de toutes grosseurs, comme de noires, et aucun degré de leur passage à la maturité n'est jamais apparent; la forme extérieure des truffes blanches, grosses ou petites, ne diffère en aucune manière de celle des truffes noires. En accueillant ceci, on pourrait encore se jeter dans un autre doute : que les truffes blanches pourraient bien être une autre espèce de truffes; mais l'on saura que c'est le froid seul qui les produit noires, et qu'en conséquence toutes truffes qui ne naissent pas par une température froide doivent être blanches indubitablement.

Il y a des années que les truffes se trouvent en plus grande quantité et en meilleure qualité que les autres années. Les causes et les signes qui peuvent faire présager que telle année produira une bonne ou une mauvaise récolte ne nous sont point connus. Pourtant les habitants ruraux des

contrées où s'exploitent les bonnes truffes s'accordent à reconnaître que, lorsque le mois d'août est pluvieux, on peut compter pour l'hiver suivant sur une bonne récolte des deux façons, et en quantité et en qualité; et sur le contraire, lorsque ce mois n'est pas pluvieux. On pourrait encore mettre au nombre des présages à ce sujet une seconde remarque : c'est qu'il n'est pas arrivé que l'on ait eu deux années de suite d'abondance, comme non plus deux années de stérilité. Ainsi, après une bonne année, on est presque toujours sûr que la suivante sera mauvaise; et après une mauvaise, qu'il en surviendra une bonne. Dès lors on peut compter que l'abondance et la stérilité se suivent immédiatement d'une année à l'autre et règnent à leur tour successivement; ainsi il y aura une année rare, puis une année abondante, ainsi de suite.

Les truffes d'Angleterre, d'Autriche et d'Amérique, comme toutes celles qui se trouvent dans toute autre contrée du globe, ont des distinctions qui sont particulières à chacune, et, tout en différant entre elles, offrent une bizarre ressemblance aux truffes du midi de la France qui se récoltent dans toute autre saison que l'hiver, lesquelles sont blanchâtres et n'ont que très peu ou point

de saveur. Il y a de fort bonnes espèces comme de fort mauvaises; généralement la dégustation en est peu agréable. Cependant, il faut le dire, notre palais, à nous autres Français, n'est point disposé, comme celui des étrangers, à recevoir des préparations fortes; c'est peut-être à cela que nous devons attribuer la mauvaise impression gourmande que nous avons ressentie en goûtant ces truffes; car, d'après les essais partiels qui ont été faits, on a reconnu que, quoiqu'elles fussent loin d'approcher en qualité de nos bonnes truffes indigènes, elles n'en avaient pas moins une qui, pour leur être particulière, n'était pas sans mérite, et qui, en s'y familiarisant un peu, finissait par devenir supportable et tant soit peu agréable. Chose étrange! ces truffes exotiques sont dix fois plus diversifiées en espèces que les nôtres; et que serait-ce encore si l'on s'occupait de les rechercher d'une façon plus intéressée! Peut-être en découvrirait-on de parfaitement bonnes comme de meilleures que les nôtres; qui sait?

Les truffes d'Angleterre n'ont qu'une seule et même espèce; nulle variété dans les formes, ni dans la couleur des chairs intérieures, ni dans le fumet; elle est généralement grosse, les aspérités de sa peau sont peu pointues; sa chair grisâtre ne répand que très peu de parfum; sa vie est de très courte du-

rée; au demeurant, cette truffe n'a aucun mérite en qualité ; elle possède au contraire des imperfections de goût qui la tiennent presque toujours en terre, où elle est la pâture des vers; il ne s'en fait que très peu de consommation.

En Allemagne la truffe est d'une variété bizarre; par de certaines années, on y rencontre ce tubercule en possession d'un fumet délicieux, ce qui est causé par l'influence d'une saison rigoureusement froide ; mais il est ordinairement d'une médiocre bonté. Cette truffe est généralement assez belle ; son intérieur charnu est varié et de couleur grisâtre ; elle a les mêmes irrégularités que les truffes de nos contrées, qui vont être décrites plus loin. Elles suivent ces dernières dans toutes les circonstances de leur naissance, de leur récolte et de leur existence; elles sont recherchées et habilement consommées par les habitants qui en connaissent l'existence depuis un temps immémorial.

C'est à ce pays qu'on a attribué la prétendue découverte de pouvoir, par de certains moyens, arriver à faire naître et pousser des truffes à volonté. Bien qu'après avoir reconnu par nous-mêmes que ces moyens n'offraient aucune chance de réussite et qu'il était impossible d'obtenir quelque succès, nous nous sommes renseignés direc-

tement et d'une manière positive, et nous avons malheureusement appris que cette découverte n'existait pas plus en Allemagne qu'en France, et qu'on y est comme partout ailleurs à attendre, pour la naissance de ce tubercule, les caprices de la nature.

Les truffes d'Amérique ont une diversité d'espèces, de classes; il y en a jusqu'ici très peu de connues et d'appréciées. Le nord en produit peu, mais la région tempérée et méridionale en donne abondamment. Cette truffe se trouve principalement au bord des rivières et au pied des montagnes, on n'en trouve point dans les bois ni les forêts; il y en a toujours et en quantité dans les endroits où la mer dépose des mares d'eau. Les truffes de ce pays, qui sont jusqu'à ce jour connues, peuvent être divisées en trois classes : la première est de couleur grisâtre, de forme entièrement ronde et se trouve en grande partie sur la rive droite du Mississipi ; la seconde est rougeâtre et se récolte au Brésil ; mais celle qui possède le plus de fumet, le plus de qualités gourmandes, se récolte dans la Guiane française et dans les localités qui l'avoisinent. Il est à remarquer que cette truffe est d'une grosseur monstrueuse, entièrement noire, et sans qu'elle ait à son intérieur aucune veine; cette qualité de

truffe rivalise par son bon goût avec celle des truffes de France les plus recherchées. Elles sont peu connues des indigènes, qui ne paraissent pas être tentés d'en faire leurs délices.

En Espagne, par exemple, les truffes y sont de parfaite et sublime qualité ; il y en a généralement dans toute cette contrée. Cette truffe est légère, délicate et tendre; son fumet possède une qualité très remarquable et supérieure à toutes autres espèces de truffes. On les trouve sur les montagnes, dans les bois et dans les plaines ; il y en a en toute saison, mais de même qu'en France ce n'est que l'hiver qui les produit en pleine possession de leur éminent parfum. Elle est infiniment belle et ronde ; sa peau ou couverture est noire, son intérieur est aussi parfaitement noir; les membranes veineuses ne s'y trouvent qu'en très petite quantité. Malheureusement la durée de la vie de ces truffes est de très peu de jours.

Les truffes du Piémont et de la haute Italie font une exception marquante à la généralité des espèces que nous venons de décrire ; elles n'ont point comme les autres pour couverture les petites éminences noires et tilleuses ; elles ont une vraie peau, à peu près semblable à celle du champignon, mais rougeâtre. Leur intérieur est de même couleur ; il représente assez un marbré ; il

est également traversé en tous sens par des membranes grisâtres, mais moins en abondance, ce qui fait que les veinures sont plus distancées. Le goût de l'ail domine particulièrement dans ces truffes; il y a loin du fumet délicieux et de l'odeur balsamique, aromatique, dont la vraie truffe gourmande est si richement dotée, au goût désagréable et détestable de cette truffe du Piémont. Le commerce non-seulement ne lui donne pas la moindre valeur, mais la craint, la tient dangereuse même. Lorsque dans quelques saisons il arrive qu'elle se montre, en assez petite quantité, il est vrai, dans le midi de la France, et qu'elle est extraite et envoyée avec la vraie truffe gourmande, il faut voir comme en toute occasion l'on en écarte avec soin l'espèce reconnue pour être celle dite de Piémont, afin que son odeur empoisonnée n'altère pas celle de la véritable bonne truffe. On dit que quelques gourmands recherchent la truffe de Piémont; nous sommes à en connaître un seul. Il n'est pas gourmand celui qui peut savourer avec délice un si abominable goût. Quel charlatanisme! quelle piperie n'existe-t-il pas dans l'exposition sur la voie publique, que font les magasins de comestibles de cette truffe avec ce titre : *Truffe de Piémont*, que le consommateur peu exercé tient sans doute,

sur cette indication, bien supérieure aux autres! Nous ne savons pas si les détaillants en vendent beaucoup; mais nous savons que le commerce n'en vend jamais, n'en achète jamais, et que ces mêmes détaillants éconduisent toujours les proposants de cette espèce de truffe : où s'en procurent-ils donc?

Ce n'est réellement qu'en France qu'on trouve les seules et vraies bonnes truffes, celles qui méritent l'hommage du gourmand éclairé, celles qui de nos jours ont obtenu un culte si répandu.

Cependant, parmi toutes les provinces de la France qui produisent des truffes, les méridionales ont seules le bonheur de posséder celles de premières essences et qualités. Avant d'en traiter, nous allons jeter un coup d'œil sur les variétés que produisent les diverses autres localités, telles que celles de l'Alsace, du Poitou, de la Bourgogne, de la Champagne, de l'Auvergne, etc.; et celles qui ont été découvertes en 1831 à Vincennes près Paris.

La nature, toujours bizarre sur le compte de ce tubercule, fait pourtant paraître de temps en temps quelques exceptions. Ainsi on a vu dans les saisons de 1828 à 1831, le Poitou, province de France, en donner de fort bonnes, assez pleines

de feu, de saveur et d'arôme; elles différaient pourtant encore des vraies truffes gourmandes en ce qu'elles étaient plus humides et que le jus de cette truffe était composé de parties plutôt aqueuses que spiritueuses. Ces truffes furent bien vite exploitées. Le commerce les a présentées aux consommateurs, qui les a payées et mangées comme, hélas! il paie et mange bien autre chose équivoque en qualité, pour de première bonté et valeur.

Ces truffes furent tellement passagères et leur bonne saison si rare, qu'il n'a pas été possible de faire des recherches et des applications sur leur qualité savoureuse; cependant on a pu reconnaître qu'elles se rapprochaient un peu pour la qualité de celles du Périgord, et qu'en de certaines années le consommateur ne perdait rien en la préférant; cependant les cas sont si exceptionnels qu'on ne saurait trop recommander de ne pas y toucher. Ce qui encore a fait employer cette truffe, c'est sa précocité; elle paraissait noire déjà fin d'août. Elle est d'une belle forme, ronde; son intérieur charnu n'exhale que peu d'odeur au dehors, c'est-à-dire à travers les pores de sa couverture; la terre n'y est presque jamais adhérente. Apprêtée, cette truffe n'est plus riche en arôme; à l'égard de sa conservation, plusieurs

préparations qui en ont été faites ont démontré qu'une fois en contact avec le calorique elle ne conservait plus ni odeur ni fumet.

La truffe du Poitou est belle, bien noire, a l'intérieur veiné ou marbré de blanc; elle porte un goût de muscade et des quatre épices; elle est suintante, légère et d'une faible constitution.

Les truffes de Bourgogne sont grosses, ont les éminences de leur couverture grosses et carrées; leur intérieur est blanc faiblement marbré; elles ne portent aucun parfum, aucune odeur.

Les truffes d'Alsace tiennent un milieu entre celles du Poitou et de la Bourgogne; mais leur mince valeur et qualité sont de la plus éphémère existence; à peine si chaque année on en récolte pendant une vingtaine de jours qui aient quelque bonté.

Les truffes d'Auvergne sont grosses, grisâtres, ont un goût sauvage et ressemblent assez pour la forme aux truffes de Bourgogne.

Les truffes de Champagne sont petites, sèches, poreuses et assez noires, leur goût est âcre et dépourvu de fumet.

Toutes ces truffes ne sont aimées de personne, ni recherchées par aucun consommateur; non-seulement elles n'ont rien de ce qui appartient à la bonne truffe, mais encore elles sont du

plus mauvais goût. Malheureusement le plus grand nombre des marchands en présente à la vente bien avant l'apparition en parfaite qualité des truffes des bonnes contrées, trompé qu'il est par la difficulté de la distinguer de ces dernières, puisqu'elles sont blanches comme les bonnes en primeur. Il y en a dans le nombre quelques-unes dont on pourrait se servir à cause du plus de parfum qu'elles ont que les autres, mais elles se rencontrent rarement.

Les truffes trouvées à Vincennes en 1831 n'ont plus été recherchées, parce qu'on ne leur a reconnu aucune bonne qualité. Pour la forme, l'odeur et le goût, elles étaient identiquement semblables aux truffes de Bourgogne.

Nous ne reconnaissons positivement que deux espèces de truffes bonnes et gourmandes; toutes deux de France, l'une de la province du Périgord, l'autre du Dauphiné et de la Provence, que l'on confond ensemble généralement. Il y a encore cependant bien des choix à faire parmi elles, car il existe bien des degrés et des différences de qualité dans ces deux bonnes espèces; on y trouve des musquées, de bois, des pierreuses, des verreuses, des suintantes, des mollasses, quoique saines, etc.

Les bonnes truffes forment ainsi deux classes : la première du Périgord, qui comprend les truffes qui se trouvent dans les départements de la Charente, de la Haute-Vienne, de la Dordogne, de la Gironde, de la Corrèze et de la Haute-Garonne; la seconde du Dauphiné et de la Provence, qui est la plus considérable et injustement la moins réputée ; mais qui n'en donne pas moins des truffes excellentes, de qualité première comme celles du Périgord, et qui même dans certains moments l'emportent sur ces dernières de beaucoup en mérite. Elle comprend les truffes des départements de l'Isère, de l'Ardêche, de la Drôme, du Gard, des Hautes-Alpes, de Vaucluse, des Basses-Alpes, des Bouches-du-Rhône et du Var. Les meilleures truffes du Périgord sont données par le canton de Sarlat (Dordogne) et par celui de Brives (Corrèze); les meilleures truffes du Dauphiné sont données par les cantons de Tain et de Valence (Drôme).

La France, premier pays de production, n'a donc que deux espèces de truffes mangeables, gourmandes, parfumées et savoureuses ; ce sont celles que nous venons de dénommer sous les noms du Périgord et du Dauphiné-Provence, c'est-à-dire qui sont extraites de ces provinces. Ce sont les seules d'une bonté éprouvée, d'un

parfait arôme et de la plus riche exhalaison de parfum.

Pour distinguer la bonne truffe il faut beaucoup d'attention, beaucoup de tact; dans une quantité nombreuse de truffes réunies, il n'y en a pas une qui se ressemble; nous allons indiquer de notre mieux les moyens de connaître la bonne truffe d'une manière invariable et décrire les vices des autres.

Nous avons dit qu'il y avait des truffes toute l'année, c'est-à-dire que la terre en produit pendant toute l'année sans interruption. On peut les diviser pour les qualités ainsi qu'il suit :

La Truffe d'automne, qui se récolte en septembre, octobre et moitié novembre.

La Truffe d'hiver, qui se récolte fin novembre, décembre, janvier, février et première moitié de mars; en de certaines années on voit cette saison se poursuivre jusqu'à la mi-avril; mais cela est très rare.

La Truffe de printemps et d'été, qui se récolte fin mars, avril, mai, juin, juillet et août.

La truffe d'hiver est la meilleure; c'est seulement celle qui est dans l'intérieur noire, veinée en tous sens par de courtes et nombreuses membranes blanches; elle est dure, cependant flexible. Elle possède toutes les qualités qu'il est

possible de désirer ; elle n'est ni sèche ni humide ; elle exhale extérieurement tout son parfum de truffe. On doit commencer par flairer sa bonne odeur, ce qui conduit à distinguer, à apercevoir toutes celles qui l'ont fétide ; on s'apercevra également, pourvu que l'on ait l'odorat sensible, des musquées, des suintantes qui ont une odeur de moisi, des échauffées, etc.

Les truffes du printemps, d'été ou d'automne sont toutes blanches, ou rouges, ou grisâtres, veinées de blanc ; elles n'ont pas de couleur bien caractérisée, car ce qui la détermine c'est la température. Le peu de bonne qualité qu'elles peuvent avoir est si faible qu'on ne doit pas engager le consommateur à y toucher, toutes les fois qu'il pourra se procurer des truffes noires, fraîches, ou des conservées de la bonne saison à une préparation bien réussie. On ne doit généralement se servir des truffes des saisons autres que l'hiver que particulièrement et d'après les moyens que nous indiquerons dans notre dernière partie.

On recherche à peine les truffes blanches en Périgord, mais en Provence on n'en néglige pas la récolte, parce que quelques explorateurs ont la possibilité de les vendre à tous les Méridionaux et à quelques Orientaux qui ont pour elles un

goût particulier. Ces truffes sont offertes au commerce d'une manière toute spéciale. Extraites de la terre, les paysans les lavent et les découpent par rondeur et minceur de la représentation d'une pièce d'un sou ; ils les font promptement sécher sur les toits de leurs habitations, à l'exposition de leur ardent soleil du Midi, ensuite ils les mettent en caisse, sacs ou paniers. On en voit des quantités immenses exposées en vente à la grande foire de Beaucaire.

Ces truffes blanches, pour être des cantons des bonnes truffes gourmandes, soit du Périgord, soit du Dauphiné ou de la Provence, et conséquemment appartenir à la bonne espèce, doivent être petites, de la grosseur tout au plus d'une petite pêche ; leur couverture, qui est noire, ne doit consister qu'en éminences fort petites et très peu prononcées. Cette indication doit être bien remarquée, parce qu'elle a le double avantage de faire distinguer ces truffes d'avec celles de Bourgogne, d'Alsace, etc., qui, quoique semblables à l'intérieur sont fort grosses et ont les éminences de leur couverture très prononcées ; et l'on sait que la qualité en est très inférieure. Comme le détaillant en tient pour annoncer les bonnes soi-disant en primeur de la saison d'hiver, il est bon de prévenir le consommateur ; ainsi il

repoussera toujours à cette époque les truffes d'une énorme grosseur et d'une couverture trop raboteuse.

On n'aura pas à rencontrer cet inconvénient de mélange parmi les truffes noires de l'hiver, car il est incontestablement reconnu que cette couleur n'affecte que les truffes du Périgord, du Dauphiné et de la Provence.

Dans ces dernières on doit toujours rechercher les grosses truffes; les plus belles et les plus profitables sont celles qui sont rondes, sans cavité, sans trop de terre y attenant, et d'un terrain sablonneux. Qu'elles soient lourdes ou légères, cela est indifférent; on ne doit pas s'en inquiéter, car leur degré de pesanteur ne fait rien à leur goût et à leur qualité. La légèreté fait au contraire gagner au volume, puisque cet article se vend au poids. On reconnaîtra facilement et on aura soin d'écarter toutes celles qui ne se rencontreront pas à l'intérieur, comme nous l'avons déjà décrit plus haut, d'un noir marbré de blanc et d'une fermeté solide. Puis les mauvaises sortes se reconnaîtront sur ces descriptions :

La truffe de bois est rouge, remplie ou plutôt composée de racines; elle a une odeur de terre assez prononcée. Ses chairs sont coriaces; elles ne déduisent ni suc ni fumet.

Celles appelées pierreuses sont remplies d'un amas de petits graviers que l'on ne saurait extraire , parce que chacun d'eux est renfermé dans les alvéoles de la truffe.

Les verreuses, qui, quoique fermes et de bonne apparence , contiennent des vers en quantité plus ou moins grande; cette sorte est facile à reconnaître tout d'abord, parce qu'à l'extérieur les truffes affectées montrent de petites piqûres.

Les truffes suintantes sont celles qui sont toujours mouillées; elles exhalent un goût d'âcreté insupportable.

Enfin *les truffes musquées* devront se reconnaître le plus facilement de toutes par une odeur de musc, que ces truffes exhalent fortement. La rencontre de cette sorte de truffe défectueuse n'est à redouter qu'à la fin de la saison d'hiver, seule époque où elle apparaît durant la bonne saison.

La saison de parfaite qualité des truffes du Périgord commence plus tôt que celles des truffes du Dauphiné-Provence; mais elle finit également plus tôt. Les truffes du Périgord commencent à se trouver noires en novembre, et finissent de l'être après le mois de janvier. Les truffes du Dauphiné et de la Provence ne se trouvent noires qu'en décembre; mais il n'est point rare du tout

d'en trouver encore de très noires et de très bonnes en avril.

Déjà nous avons dit qu'autour des truffes, lors et depuis leur extraction, il restait toujours plus ou moins de terre. Cette terre a la couleur rouge, ou grise, ou brune, ou noire, selon celle du terrain d'où elle provient. Toutes ces sortes de terre se tiennent attachées à l'entour de la truffe par la constante évaporation de son humidité. Moins une truffe a de terre autour d'elle, plus elle se conserve; néanmoins celle qui y demeure indispensablement est conservatrice de la truffe : une truffe lavée ne peut vivre long-temps et ne peut jamais voyager.

Il y a aussi des truffes qui viennent dans des terrains sablonneux; alors elles ne sont entourées que d'un peu de sable. La forme de cette truffe est généralement d'une rondeur bien formée, sans presque aucune irrégularité. Cette sorte de truffe ne se trouve que dans le Dauphiné et la Provence; il n'y en a point dans le Périgord. Elle existe très abondamment le long du cours du Rhône, soit sur la rive gauche, soit sur la rive droite. On trouve encore des truffes sablonneuses sur quelques pics de la Provence. Le mont Liberon, dans le département de Vaucluse,

en présente à l'extraction. Toutes les truffes de cette sorte sont de parfaite qualité et d'un premier prix; par une bonne raison, c'est que ce sont celles qui subissent le moins de déchet de toutes.

La truffe paraît être de toutes les substances végétales celle à laquelle la gelée fait le plus de mal; cependant il faut un bien grand froid pour la détruire complètement.

Les truffes sorties de terre gèlent à cinq degrés au-dessous de zéro du thermomètre de Réaumur. La gelée leur fait perdre la plus grande partie de leur feu, de leur odeur, de leur saveur et de leur consistance, en un mot, de leur bonne qualité; elle fait disparaître leur marbré et change leur noir de l'intérieur en gris cendré; l'extérieur est toujours le même.

On concevra facilement que la gelée doit abréger leur vie; dès que les truffes passent de cet état à celui du dégel, elles se ramollissent considérablement; elles écoulent par tout leur extérieur un liquide, et finissent par tomber tout-à-fait en eau. Une truffe gelée à un degré quelconque ne doit plus se considérer comme une bonne truffe.

Par un froid assez fort et continu, les truffes gèlent aussi dans la terre; quoique cela ne manque pas de leur faire beaucoup de mal, ce mal

n'est pas si considérable que celui des truffes qui gèlent après leur extraction. De même qu'à celles-ci, leur marbré et leur goût disparaissent; mais non pas autant qu'à celles qui gèlent après leur sortie de terre. Les truffes gelées dans le sein de la terre perdent aussi au dégel leur consistance; de plus elles deviennent en grande partie caverneuses, expression par laquelle on entend désigner le vide qui se forme alors dans leur intérieur.

Les truffes gelées se reconnaîtraient facilement, si on les apercevait avec le givre qui les entoure naturellement; mais c'est ordinairement ce qu'on a soin d'enlever aussitôt par une précaution naturelle au marchand. Si la truffe, en tombant à terre, résonne, rebondit, elle est infailliblement gelée; il faut l'ouvrir pour s'en assurer mieux, et aussitôt, en la pressant dans la main, il en sortira de nombreuses gouttes d'eau. Voici le moyen le plus usité par les marchands pour pouvoir dissimuler à l'acheteur les truffes gelées. On étend dans une petite chambre à cheminée une quantité de feuilles de papier gris les unes sur les autres; on y verse les truffes, qu'on a soin d'étaler; on laisse l'air de la cheminée libre, et l'on fait grand feu dans un poêle que l'on doit monter au milieu de la pièce. Après deux ou trois heures,

on ramasse les truffes pour changer le papier qui se trouve alors extrêmement mouillé; et après en avoir remis d'autres, on étale, comme la première fois, les truffes sur ce nouveau papier; puis on leur fait subir deux ou trois heures encore de calorique; alors elles redeviennent positivement à leur état naturel; nous ne disons pas quant à la bonté, mais du moins quant à l'apparence; seulement, si l'on veut y donner une laborieuse attention, on pourra reconnaître celles qui auront passé à ce procédé par de nombreuses gerçures qui diviseront la surface de la truffe.

Les truffes s'échauffent lorsqu'on en rassemble et qu'on en laisse assez de temps en trop grande quantité renfermée hermétiquement, ou par une chaude température.

Si les ravages de la gelée sur la truffe sont terribles, ceux de l'échauffement le sont bien plus encore. On peut, en employant promptement une truffe gelée, y trouver encore quelque saveur, quelque parfum; mais la truffe échauffée est désormais corrompue. Elle n'a plus de soutien; elle se hâte de tomber en déconfiture putride; toutes s'entourent d'un gluant empesté, et en général elles gagnent une odeur de putréfaction insupportable, qui oblige à les repousser avec le

plus prompt dégoût. On ne peut donc plus que les mettre au rang des truffes pourries, ou tout au moins des avariées, selon le degré d'échauffement.

Les truffes atteintes du mal de l'échauffement sont, nous le disons cependant, lorsqu'elles ne sont pas toutefois corrompues, bonnes encore quelque temps, selon qu'elles ont plus ou moins souffert; on les voit encore dures, assez noires, d'un charnu à peu près semblable aux saines. Voici ce que nous indiquons pour distinguer, autant que possible, cette sorte valétudinaire.

Les échauffées peuvent se reconnaître tout d'abord, en ce qu'elles exhalent une odeur de moisi qu'il est impossible de leur ôter; elles ont sur leur terre inhérente et sur leur couverture naturelle une mousse blanche, et en adaptant le doigt sur l'intérieur coupé, il y tient comme à de la glu. On se sert de plusieurs moyens pour leur ôter cette marque de leur invalidité, mais on ne peut y réussir sans leur nuire considérablement. On brosse le dessus de la truffe fortement pour en enlever la mousse, et on renouvelle cette opération chaque fois que cette mousse réapparaît, ce qui arrive souvent plusieurs fois par jour. Nous avons vu quelques personnes qui les plongeaient dans de l'eau très fraîche, les

en retiraient, les brossaient à sec, et les faisaient sécher quelques heures. Ce dernier moyen est celui qui réussit le mieux, tout en faisant perdre du poids à la truffe, et en faisant tomber de sa terre. Mais les truffes que l'on a tourmentées de cette manière ne peuvent plus guère se conserver; elles doivent périr en moins de deux jours. Quoi qu'il en soit de l'efficacité du moyen, il ne peut profiter qu'à l'apparence, et dès lors il n'est utile qu'au marchand et non à l'amateur; car pour la qualité rien ne peut l'empêcher de se perdre, ni rien ne peut réussir à la rappeler.

DEUXIÈME PARTIE.

EXPLOITATION, COMMERCE.

Ainsi que toutes les choses qui ont quelque valeur supposent exiger de grands et petits commerçants, de même la truffe constitue une branche de commerce qui a ses grands spéculateurs et ses petits détaillants.

Cependant cet article est assez restreint, il est même pauvre; il est loin de constituer des fortunes telles qu'on pourrait les supposer; il n'est point de marchand de truffes qui ait réalisé de grands capitaux. Tel article qui, par sa méprisable valeur au détail, laisse supposer que son plus grand commerçant ne peut être qu'un petit négociant, fort maigrement arrondi, quoique

pourtant il existe tout le contraire. De même, et en sens inverse, le commerce de truffes, par le prix aristocratique de son article, semble dans sa vente en gros ne supposer que des commerçants millionnaires, tandis que, hélas! quel pitoyable contraste existe seul à cet égard. Jamais, règle générale (ce qui veut dire que nous ne rejetons point les exceptions), un négociant en truffes n'aura l'étoffe de certains marchands d'allumettes, voir même de chiffons.

Depuis un demi-siècle, tout commerce a changé dans la manière de se faire; le commerce des truffes n'a pas été épargné non plus par le mouvement. Il se fait de nos jours d'une manière à laquelle nos devanciers ne verraient goutte. Comme en parlant du passé il y aurait peu d'intérêt, nous ne nous occuperons seulement que du genre commercial actuel.

Et d'abord se présente à décrire le genre de la place de Paris. Jusqu'en 1823, 1824 au plus tard, les *famoso* de l'article étaient les associés de deux ou trois maisons de commerce de Lyon, qui venaient chaque année, pour la vente de la truffe seulement, hiverner dans un hôtel garni à Paris. Ils s'occupaient, sans trop de peine alors, à cause du peu de concurrence qu'ils avaient, d'écouler chez tous les détaillants de la capitale les

truffes qui leur arrivaient chaque jour du Dauphiné-Provence, après s'être arrêtées dans leur maison de Lyon et y avoir été recettées et réemballées. Ces messieurs arrivaient à Paris dans le courant de novembre et en repartaient fin mars ou dans les premiers jours d'avril. Sur la fin de la saison ils plaçaient des conservées à l'huile et au saindoux, les meilleures préparations que l'on connût alors, et qui insensiblement ont cédé le pas à celle à la vapeur en bouteille hermétiquement fermée, par le procédé dit Appert, universellement ainsi connu; méthode depuis tellement dénaturée, qu'elle peut être considérée comme sans ressemblance ni rapports aucuns avec la méthode originaire, à cause des innovations sans nombre qui y ont été sans cesse apportées.

Ces préparations à l'huile ou au saindoux leur étaient dirigées par la voie du roulage, en barils du poids de 10 à 100 kilog. Une fois leurs placements faits, ils pliaient bagage.

Ainsi, à eux seuls appartenait en quelque sorte le monopole de l'article. Il y avait bien quelques marchands du Périgord; mais quelle disproportion d'importance entre eux! Il n'est pas besoin de dire que les premiers n'avaient qu'à se baisser pour ramasser l'or.

Mais dès 1819 s'était établie à Paris une maison originaire de Lyon, qui frappa au cœur la paisible et fructueuse exploitation de ces messieurs. Ils étaient fiers comme la fortune, ils ne se dérangeaient pas. Cette nouvelle maison, dont les membres étaient jeunes et actifs, alla au-devant des placements et força la préférence à se décider en sa faveur. Deux ou trois campagnes suffirent pour la mettre aussitôt au premier rang.

Alors insensiblement on vit ces associés voyageurs des maisons de Lyon, d'abord se remplacer, ensuite mettre de l'interruption dans leur venue, enfin ne plus venir du tout. Depuis il n'a réellement pas existé, à part cette maison nouvelle, d'autres véritables commerçants de l'article à Paris, car nous n'appellerons pas ainsi les nomades spéculateurs que chaque saison voyait naître et chaque saison voyait éclipser. Chose étrange! on ne croirait jamais que cet article n'a spécialement point constitué de maison, ni n'a apporté par lui seul aucune fortune à personne.

Le lecteur, sans doute, s'aperçoit ici que nous traitons commerce; qu'il n'est question que de la truffe du Dauphiné et de celle de la Provence, lui qui sait par la renommée que celle du Périgord est la première en mérite et en qualité. Oui, c'est vrai, mais il n'en est pas ainsi dans le

commerce; les exploitations du Périgord sont à celles du Dauphiné-Provence ce qu'un nain est à un géant. Du reste, six départements seulement donnent celles de la première classe, tandis que neuf donnent celles de la seconde; indépendamment, cette dernière en est plus abondamment pourvue.

Cette explication, donnée pour l'intelligence du lecteur, nous poursuivons de faire l'histoire de cette nouvelle maison à partir de 1825, époque à laquelle son personnel et ses bases opératrices furent reconstituées; parce que nous ne pouvons mieux décrire la haute exploitation de l'article à Paris qu'en rendant compte purement et simplement de ses travaux.

Son siége était donc à Paris; elle se composait d'un seul chef et de trois membres principaux, ses auxiliaires, ce qui n'excluait pas les commis, garçons de magasin, etc. Un peu avant l'ouverture de la saison, un membre partait explorer le Dauphiné et la Provence, un autre le Périgord; mais cette dernière contrée non point toutes les années, seulement lors des grandes abondances de certaines saisons.

Ce membre explorateur, arrivé sur les lieux de production, prenait son quartier-général, c'est-à-dire sa résidence positive, dans une commune

d'un juste-milieu de distance entre tous les lieux de production, mais indispensablement placée sur la grande route de Paris. Son installation faite, il explorait et faisait explorer tous les cantons à truffes; l'argent à la main, il achetait lui-même ou faisait acheter, par les délégués dont il s'assistait parfois, des paysans eux-mêmes, leurs truffes, ce qui ne l'empêchait pas de traiter des grands achats sur les divers marchés qui se tiennent de l'article dans différentes villes et villages, dont nous parlerons tout à l'heure. Ensuite il dirigeait toutes ces truffes achetées sur la ville la plus proche de la grande route, selon les lieux où les achats avaient été faits; là les truffes étaient mises en paniers, chargées aussitôt tant sur les malles-postes, que sur les diligences, directement pour Paris.

Le voyageur se rendait de temps en temps dans le lieu de son quartier-général, pour y prendre ses lettres, car c'était là où toutes les instructions de Paris lui étaient adressées, ainsi que les capitaux dont il avait besoin; c'était par des mandats du trésor royal alors, maintenant trésor public, sur les receveurs des différents départements de la province où il exploitait les truffes, que les envois de fonds lui étaient faits. Quelquefois, et dans de longues tournées, pour ne

point être trop de temps sans instruction, il se faisait, de son quartier-général, renvoyer sa correspondance là où il se trouvait; car il est bon de dire que l'exploitation de cette branche d'industrie exige la plus grande activité et le plus grand qui-vive; chaque jour, à chaque heure même, il survient des variations. On a vu souvent le cours être le matin, par exemple, de fr. 3 la livre, et le soir l'être de fr. 5, toujours en prix de commerce; ainsi, chaque jour, Paris mettait à son délégué explorateur une lettre à la poste.

Voici comment, à cette époque, en rendait compte le *Journal du Commerce* du 1er février 1826, en y prêtant une plaisante allusion sur la politique d'alors.

« Un nouveau genre d'accaparement s'exerce en ce moment dans les départements des Bouches-du-Rhône, Vaucluse et autres circonvoisins. Depuis plus d'un mois on voit rôder dans toutes les villes et villages un commissionnaire chargé, dit-il, d'acheter des truffes pour le compte d'une maison de commerce. Il n'est pas de si humble hameau qui n'ait subi une visite et n'ait fourni son contingent. Un tel empressement excitait la curiosité, et les amateurs de truffes, alarmés, cherchaient à découvrir le nom du gourmand spéculateur, lorsque le mode de paiement employé par

le commissionnaire est venu épargner de plus longues recherches. C'est avec des mandats du trésor sur les receveurs particuliers que les truffes sont payées. Il n'en a pas fallu davantage pour faire reconnaître que la maison de commerce en question est composée de sept associés, et pour faire comprendre pourquoi plusieurs chargements ont été expédiés de manière à arriver à Paris avant le 31 janvier *. »

Dans leurs moments de répit, les délégués explorateurs s'occupaient de fabriquer des conserves de l'article à toutes espèces de préparations, en bouteilles, à l'huile, au saindoux, et à celle dite au vin; cette dernière préparation toute exceptionnelle, toute particulière et inventée par la maison dont nous parlons, ensuite imitée par divers contrefacteurs envieux. Les quantités qu'elle en fit fabriquer furent immenses. C'était par barriques de 500 kilog. qu'elle s'expédiait à Paris. Un printemps, époque de la vente des conserves, en a surpris quinze de ces tonneaux dans les magasins de la maison de Paris, qui avait en outre d'autres quantités résultant des conserves à diverses autres préparations. Tout cela s'est à

* C'était le jour de l'ouverture des Chambres.

peu près vendu dans le cours de l'été, et l'automne a fait magasin net.

Enfin, le printemps arrivé, les travaux finis, le délégué explorateur rentrait à Paris.

Dans cette ville on s'occupait activement des placements journaliers des truffes fraîches, reçues chaque matin, des expéditions aux commettants ou pratiques des villes du nord, de l'est et de l'ouest de la France, de l'Angleterre, de l'Allemagne, de la Hollande, de la Prusse et de la Russie; enfin de la correspondance, partie commandant la même activité. Chaque jour de la saison voyait renouveler cette active besogne, qui commençait le matin avec le jour et finissait le soir à l'arrivée de la nuit.

Les ventes sur la place se faisaient presque toutes au comptant; néanmoins les grandes maisons de détail avaient leur compte courant.

A Paris l'on faisait aussi des conserves, mais en petite quantité, et seulement lorsque l'article était à vil prix sur la place et pour se sauver le plus de pertes possible, parce que, même à un cours de moyenne élévation, il ne se serait point trouvé d'économie, attendu les frais énormes du transport et des déchets; confectionnant sur les lieux, on ne faisait voyager alors que le net conservé, et à bien meilleur marché de prix de

transport, parce que la voie qu'on employait pour les conserves pouvait être le roulage, rien ne commandant à celles-ci un diligent voyage.

La saison des truffes fraîches éteinte par l'arrivée du mois d'avril, ce mois se passait à faire les placements principaux des truffes conservées, qui pourtant se continuaient tout l'été, mais diminuaient insensiblement à mesure qu'avançaient les chaleurs, et qui ne reprenaient sensiblement qu'au commencement de septembre; le mois d'avril voyait faire l'inventaire, régler et clore tous les comptes courants.

L'été, la besogne en l'article était peu de chose et permettait de se consacrer en même temps à d'autres spéculations. Il ne s'agissait, dans la partie des truffes, que d'écouler les conserves, de solder et faire solder les comptes courants au dedans et au dehors, et de visiter les clients acheteurs des départements, ceux de la partie de l'Allemagne et de la Belgique la plus raprochée, ainsi que ceux du midi de l'Angleterre, soit pour réglement de compte, soit pour les placements des conserves, soit enfin pour s'assurer des ordres des clients de ces contrées, en truffes fraîches, pour la saison prochaine.

Tour à tour, et indifféremment, chacun des membres voyageait; cependant, pour ne point

faire deux fois une école toujours préjudiciable, celui à qui en premier le hasard et les circonstances avaient décerné le voyage de tel pays y était de préférence renvoyé, à moins qu'au moment de se mettre en route des circonstances particulières exigeassent sa présence, soit à Paris, soit en tout autre lieu.

L'automne venait, les voyages pour les ventes étaient terminés, on achevait de vendre à Paris les conserves dont la vente revenait active comme au printemps, et nous en expliquons ainsi les causes : au printemps on fait sa provision pour ce que l'on aura à peu près besoin pendant le cours de l'été, et à l'automne, que la consommation redevient plus vive par la réapparition des truffes fraîches, on achète des conservées pour livrer au public des truffes noires, car, comme on le sait, les truffes dites de la primeur sont blanches, et l'amateur qui en veut manger, malgré son désir, s'il les voyait blanches dans les objets où elles sont employées, les rejetterait bien vite. On le trompe donc par nécessité. Qu'à cette occasion tout le monde sache que toute truffe noire mangée avant décembre n'est qu'une truffe conservée. Enfin la maison recommençait ses exploitations en truffes fraîches comme à la saison précédente.

Voici le tableau des quantités de truffes, tant fraîches que conservées, que cette maison a exploitées :

SAISONS.		TRUFFES FRAICHES.	TRUFFES CONSERVÉES à diverses préparations.
1825 à	1826	kilog. 15,558	kilog. 3,847
1826	1827	13,725	5,525
1827	1828	17,223	9,608
1828	1829	14,349	4,116
1829	1830	13,570	3,980

Voilà, nous le pensons, la plus ample description que nous puissions donner au public sur le haut commerce, sur la grande exploitation de l'article. Non-seulement aucune maison concurrente n'a dépassé celle dont nous venons de parler, mais point ne l'ont même rivalisée ; d'ailleurs aucune ne travaillait ainsi, aucune ne s'était placée comme elle pour opérer de toute première main.

Ainsi qu'on peut le concevoir facilement, la maison en question faisait beaucoup de frais : voyages longs et fréquents, frais de transport, de correspondance, de location, d'employés, de confection, faux frais de toute sorte, etc. ; tout cela faisait un capital important; pourtant elle n'en a pas moins gagné net des sommes assez considérables, mais cependant point proportion-

nées à l'importance de ses opérations, tant il est vrai que ce commerce (qui à proprement parler n'en est pas un, puisqu'il n'occupe pas la moitié de l'année, et que dès lors on ne peut pas être spécialement que marchand de truffes) est ingrat. Cette maison a cessé d'exister à la révolution de juillet, époque à laquelle ses membres se sont divisés et ont embrassé chacun une carrière différente.

Indépendamment de tous les commerçants en gros de l'article, à Paris, il y a les courriers et les conducteurs qui en trafiquent; mais, hâtons-nous de le dire, ils n'apportent jamais que de la vilaine et défectueuse marchandise, qui ne fait que doublement du tort à ce commerce, en ce que leur marchandise n'a point supporté de frais de transport, car ils apportent les truffes en contrebande, c'est-à-dire en cachette de leur administation, qui, la plupart du temps, le leur défend toujours, mais en vain. C'est vraiment un dol dont les commerçants qui se servent des administrations de messageries auraient le droit de se plaindre. Comme ces courriers et conducteurs ne connaissent absolument rien aux truffes, ils sont toujours trompés quand ils achètent; en effet, sur les lieux, a-t-on quelque sorte, quelque partie

équivoque, défectueuse; les marchands se disent: les courriers et les conducteurs nous débarrasseront de cela. Combien de fois n'arrive-t-il pas que, sur les lieux, après avoir fait choix d'une partie de truffes que l'on met en panier à l'expédition, on emballe et glisse à ces messieurs un panier composé seulement de toutes les truffes d'écart qui viennent d'être triées, et ils prennent cela sans y regarder; du reste, à quoi cela leur servirait-il? La plupart boivent des bouillons à les en dégoûter à jamais; mais toujours il en vient des nouveaux qui y touchent.

Il y a aussi une autre injustice que les administrateurs des courriers tolèrent ou ignorent; c'est le commerce que se permettent de faire sur la place ses employés, dont l'unique salaire qui les fait vivre leur est accordé par le commerce des truffes, en leur allouant une commission sur chaque colis de truffes qu'ils rendent. Par exemple, les commissionnaires des courriers, ceux qui sont employés aux chargement et déchargement des malles-postes, on leur laisse percevoir 75 c. sur chaque panier de truffes qui arrive; ils appellent cela leur droit de factage. Il est incontestable que les mêmes gens, indépendamment de leur besogne, commerçant sur les truffes, commettent envers les véritables marchands une

lèse-convenance, une lèse-loyauté, une ingratitude même. Nous disons hardiment que ces spéculateurs éphémères ne sont jamais en possibilité, en lumière de livrer de la bonne marchandise aux consommateurs.

Maintenant parlons du commerce en détail.

D'abord, en premier viennent, pour revendeurs, les pompeux et élégants marchands de comestibles; après eux les restaurateurs de premier et second ordre; les charcutiers, quelques épiciers, les principaux marchands de volaille et de fruits, et quantité de revendeurs de toutes espèces de denrées mangeables, etc. Tous ces gens-là, nous le disons sans crainte d'être justement démentis, ne connaissent rien aux truffes. Quand ils en achètent, ils n'y voient que les qualités et les perfections marchandes; c'est-à-dire que de grosses truffes rondes, n'ayant après elles que fort peu de terre, fussent-elles de la plus pitoyable qualité, n'en obtiendraient pas moins leur préférence sur les meilleures truffes. S'ils ont tort, pour être entièrement francs nous dirons que la faute n'en est pas précisément à eux, mais bien à la masse des consommateurs sans connaissances, qui les tient intéressés à ne pas faire différemment. Pourquoi aussi, dans cet article comme dans tous les autres, est-on plutôt sé-

duit et déterminé par l'apparence de l'extérieur que par les qualités réelles?

A l'exception de fort peu du nombre des marchands dont nous venons de parler, tous les autres se pourvoient de l'article sur la place; un très petit nombre le reçoit directement des lieux de production par les envois qui lui en sont faits par les spéculateurs du pays, gens pour la plupart point consciencieux et dont il est bon de vérifier avec attention la marchandise avant de s'en livrer. Cependant, ce que les marchands de Paris tirent directement est toujours fort peu de chose; ils s'en tiennent fort souvent à ne se pourvoir que sur la place de Paris, parce que le genre tout positif de leur industrie les fait vite se rebuter dès une toute première perte que présentent à chaque instant les variations infinies et toujours imprévoyables de l'article, comme aussi ses nombreux déchets, par telle température à laquelle l'emballage ne sera nullement approprié. Il arrive donc qu'ils se découragent et décommandent leurs ordres, alors même qu'il faudrait les réitérer, attendu qu'à l'échéance des délais d'aller et de retour l'article aura tout-à-coup augmenté, ce qu'ils n'ont pu pressentir ni prévoir. Toutefois, disons-le aussi, comme la truffe n'est point leur article exclusif, ils ne peuvent lui

donner que la part de soin et d'attention qu'ils donnent à chacun des autres articles de leur commerce en général.

Ainsi, règle unique, le détaillant, celui qui tient établissement sur la voie publique, achète à Paris.

A l'exception de deux ou trois vieux magasins de comestibles, tous les autres sont sans importance. Combien en voit-on se créer et se fermer presque aussitôt, et n'avoir ainsi qu'une existence éphémère, pareille à celle de ces spéculateurs truffiers. En général, c'est dans les établissements de ce genre de commerce que le consommateur semble être appelé à se pourvoir de la truffe, quoique les marchands de comestibles vendent très cher, et ils ne peuvent faire différemment; en effet, en raison des frais que nécessitent de pareils établissements, loyers d'un prix monstrueux, parce que l'on ne peut s'établir que dans un riche quartier, patente aux centimes proportionnels, décors, éclairage, garçons, déconfiture ou dépérissement de la moitié ou des trois quarts de toutes leurs denrées fraîches; pour faire face à tout cela, s'ils ne vendaient pas 10 fr. ce qui ne leur en a coûté que 5, ils ne pourraient pas marcher. L'existence d'un magasin de comestibles est néanmoins un mystère

pour nous; malgré le haut prix auquel il débite ses marchandises, nous ne pouvons pas nous rendre compte des possibilités qui lui font joindre les deux bouts.

L'industrie de marchand de comestibles est du reste maintenant une industrie perdue ; il y a long-temps qu'elle a atteint le faîte de sa gloire ; elle n'aspire qu'à descendre; sapée de toutes parts, ébranlée sur tout ce qui la soutenait, attaquée par toutes les autres industries mangeables, elle doit s'éclipser un jour. Et qui serait assez aveugle pour le nier ou se faire illusion un seul instant sur le contraire ? Voyez les charcutiers, autrefois dans des boutiques puantes, se tenir au débit de la viande du porc ; quelle qualité bonne ou mauvaise qu'ils aient pu lui donner, n'importe, ils bornaient là tout leur commerce, n'achetant jamais de truffes, dont l'existence était même ignorée de la plupart; les superbes du métier débitaient seulement dans leurs marchandises des truffes molles, des truffes de rebut qu'on leur vendait au tas, et cela ne remonte pas à plus de dix ans. Aujourd'hui la boutique suintante de graisse et de sang a disparu; ce n'est plus que dorures, marbres, glaces, cuivres, tentures au délicieux pinceau ; il n'y manque que le diamant ou les pierreries pour réaliser une des-

cription fantastique ou un décors oriental. En place de ces boudins, saucissons et jambons grossièrement faits, qui repoussaient plutôt l'œil qu'ils ne l'attiraient, sur leur devanture on voit maintenant la dinde truffée, les pâtés de Strasbourg, les gâteaux de Pithiviers, les terrines de Nérac, et un énorme panier de truffes; et pour seule suscription écrite au-dessus de leur boutique, cette enseigne dont les termes sont suggérés par un orgueil commun au parvenu : *Maison un tel*, entendant sans doute assimiler leur commerce de charcutier aux opérations de tel ou tel du plus haut négoce, mais franchissant hardiment sur la modestie; car, quel est le négociant qui jamais oserait étiqueter ostensiblement ainsi sa maison?

Voyez les épiciers; n'ont-ils pas les charcuteries de Lyon et de Strasbourg, les bougies de luxe, les fruits du Midi, les vins fins et les liqueurs assorties? Voyez les gros marchands de volailles; n'ont-ils pas le saumon, le bœuf fumé, le chevreuil frais et mariné, les hures de sanglier, les choux-croûtes, etc.; enfin, également à côté de tout cela, l'énorme corbeille de truffes obligée? N'en est-il pas de même de certains marchands de vins fins, de certains pâtissiers, de quelques confiseurs, etc.?

Vous le voyez, lecteurs, si ces faits n'ont point encore frappé votre attention, daignez les vérifier, et certes vous direz comme nous, vous direz : L'existence des magasins de comestibles proprement dits est une chose désormais impossible.

Il en est ainsi de tout dans ce monde ; de même que les empires ont eu ou doivent avoir leur époque de gloire et l'apogée de leur splendeur, et ensuite leur décadence, de même les industries ont leur temps de prospérité et de défaite. Du moment, c'est l'ère brillante des charcutiers ; si le siècle a marché, c'est bien pour eux, et le degré de richesse auquel cet état peut élever son homme est si prodigieux que vraiment on reste tout ébahi, incrédule presque. Quoi qu'il en soit, ils sont riches, riches comme Crésus. Un pauvre diable, dont l'unique industrie pour manger du pain consiste à assister, pour le misérable salaire d'un franc, l'huissier qui va mettre sous la main de la justice les meubles d'un débiteur, nous disait : « Je suis allé saisir chez bien du monde en ma vie (j'ai soixante-treize ans), chez le prince, chez la courtisane, chez l'artiste, chez les commerçants de tous genres, petits et grands, mais jamais chez un charcutier. Ah ! s'il est permis à quelqu'un de narguer les huissiers et de les abreu-

ver de ce mépris et de ces injures qu'ils reçoivent le plus souvent à si pleines mains, c'est bien au charcutier; il peut hardiment dire: Je me moque de ces gens-là, ils ne prévaudront point contre moi.

Et leurs enfants, Dieu garde qu'ils apprennent le métier de leur père! On leur donne une éducation conforme aux sommes que possède le papa; l'un étudie le droit, l'autre la médecine; celui-là est élevé à Saint-Cyr, celui-ci est à l'École polytechnique. Fi donc de l'état du père! sans lui, cependant, on ne serait qu'un jeune homme pauvre, bien commun, bien ignare, bien grossier; mais n'importe, cela ne fait rien. Comme malgré notre goût pour l'égalité, il est de principe que l'on doive rougir du métier de son père, quand il est commun, on ne sera point charcutier; c'est bien mieux, et plus comme il faut, d'être un médecin sans pratique, un avocat sans cause ou un officier sans mérite transcendant, parce qu'on n'a pas le talent, ni l'on n'a pas travaillé avec assez de fruits pour se faire remarquer ou s'élever dans des professions où la supériorité seule donne un nom et des bénéfices. Après avoir perdu son temps, on sera obligé de revenir manger la fortune que l'état de charcutier a constituée au papa, et qu'il ne tenait qu'à soi d'augmenter; mais il fallait être charcutier.

Quant aux demoiselles de ces messieurs, elles ont des dots, des dots de riches princesses, ma foi! Aussi pour mari, dit plus d'un gras charcutier, je ne veux à ma fille qu'un notaire, qu'un avoué, qu'un greffier, et de Paris encore. Dès que la demoiselle a ses quinze ou seize ans, elle ne découpe plus que rarement, et seulement pour se distraire, dans le comptoir de charcuterie du papa, le lard à la cuisinière cancaneuse, ne débite plus au gros et réjoui maçon, à l'heure de deux heures, la côtelette panée ou le morceau de boudin, ni à l'insolent mendiant, parce qu'il paie le paquet de couenne de deux sous. Elle se donne aux arts d'agrément; on a et maître de danse, et de musique et de dessin. Et la grosse maman, qui, par la même occasion, s'essaie au forté-piano, étudie et cherche à gagner les airs de la bonne société! C'est un contraste bien comique de voir ces dames et le papa qui, en dépit de la fortune, est toujours le même et ne veut point des airs comme il faut. Toujours sans gilet, ni veste, ni habit, les manches de la chemise retroussées jusqu'aux aisselles, tout le corps enveloppé de sales et grasses serviettes, un tablier attaché sous son gros ventre, un torchon sous le bras, il circule ainsi sur la voie publique, va à la halle, fait ses affaires. La fille est

fiancée avec un notaire, le fils fait son droit, et la mère étudie la coquetterie.

Tous les états dont nous venons de parler, à part celui de marchand de comestibles, ont sur ce dernier un avantage marqué ; c'est qu'ils se donnent insensiblement à la vente des denrées dont ils ont le débit le plus courant et le plus assuré. Le genre de leur vente, que la chance leur fait prendre, les fait se tenir au trafic d'une sorte de comestibles seulement, ce qui les affranchit des pertes immenses que fait le marchand de comestibles proprement dit sur toutes les denrées en général qu'il est obligé de tenir par assortiment, et parce qu'il serait ridicule et onéreux à son établissement de renvoyer au dépourvu l'acheteur qui se présente pour empletter telle denrée.

La classe des hauts restaurateurs, considérée comme détaillants de truffes, ne livre l'article qu'apprêté en différentes préparations culinaires. Ce genre de débit semblerait faire croire qu'en cette classe de détaillants nous devons rencontrer science et lumière sur l'article ; mais non, rien que la même ignorance, les mêmes erreurs et la même tendance à donner la préférence, non à la qualité, mais aux perfections

extérieures. Si un restaurateur, qu'il ne faut pas prendre au moins ni confondre avec un cuisinier, professeur ès-arts, était plus lettré et instruit qu'ils le sont généralement, nous pensons qu'il ferait faire à l'art culinaire de grands progrès, de grands perfectionnements, parce qu'à l'étude de la cuisine il appliquerait conséquemment les observations et les redressements que le public fait toujours avec raison sur les imperfections qu'il aperçoit. En général ce sont des industriels qui n'ont guère d'autre lumière ou d'autre esprit que celui de savoir faire leurs affaires, ce qui est bien le meilleur toutefois. Mais à l'extérieur on trouve en eux une morgue, une fierté sotte et risible, de grands airs; lorsqu'on les aborde, un ton, une pose de ministre, ne répondant que par monosyllabes et par de bonnes raisons; avec leurs plus importantes pratiques seulement ils se donnent à une familiarité de protecteurs. Tel grand restaurateur s'est vu, de la pauvreté la plus grande, élevé par la fortune à la qualité de chef de maison, et ces exemples fourmillent à Paris; c'est un des caprices de la fortune de cette ville. Ainsi, un extérieur agréable, quelquefois distingué, une mise élégante, recherchée même, une attitude qu'envierait plus d'un président d'assemblée, la serviette sous le bras, ayant plutôt l'air de traiter

le public que de gagner sa vie sur la nourriture qu'il lui vend, recouvrent généralement l'origine la plus commune et la plus maigre instruction.

Et les femmes de messieurs les restaurateurs! elles leur apportent de l'argent en mariage; aussi ces dames qui, par leur naissance, ont l'éducation qui manque à leur mari, sont bien plus ridicules de prendre très vite leurs airs suffisants et de sotte vanité. Qu'il est détestable et peu naturel ce ton de grandeur qu'elles affectent dans leurs poses et leurs réponses; elles sont inabordables; mieux est facile d'aborder le souverain. Dans leur toilette, toujours de la plus grande coquetterie, du haut de leur trône-comptoir, elles adressent la parole à la généralité de leur monde sans presque poser jamais leurs regards sur leurs interlocuteurs. Si ce sont des airs de grandes dames qu'elles prétendent pratiquer en cela, donnons-leur le charitable avis qu'elles se trompent, et rassurons en même temps la susceptibilité des véritables grandes dames; en toute chose, il y a loin de leur excellent ton et de leur air de supériorité, mais toujours poli et gracieux, aux affectations des dames de comptoir de messieurs les restaurateurs de Paris.

Pourquoi notre titre exclurait-il ces petites digressions, en quelque sorte étrangères à notre

sujet, que nous nous permettons de faire au passage? Nous pensons que tout écrivain, selon l'occasion, peut peindre la société, et ces légers tableaux pourront porter quelques fruits. Qui sait? ils pourront peut-être faire au moins que mille gens n'exalteront, si aveuglément qu'ils le font, l'étoffe d'un restaurateur. On restera dans le vrai.

Mais retournons à nos moutons.

Il nous faut encore décrire un autre genre de débitants de truffes pour compléter la description des détaillants de l'article à Paris. Depuis quelques années il s'est établi des revendeurs qui se servent de la voie des journaux politiques pour s'attirer les acheteurs, en y faisant de pompeuses annonces de divers comestibles, dans le nombre desquels la truffe est toujours au premier rang, qu'ils déclarent être à même de livrer de toute première main au public. C'est principalement dans *la Gazette*, *les Débats* et *la Quotidienne*, tous journaux répandus dans la classe où se trouve assez d'amateurs, que ces annonces sont faites; ils offrent des truffes du Périgord *garanties* à des prix au-dessous du cours; ils sont logés dans une échoppe assez peu propre, dans un quartier éloigné des halles; sont des mar-

chands *autrefois* de marchandises diversifiées à l'infini; ont une énonciation brève, accentuée et inconvenante; sont familiers avec l'article des truffes comme avec celui de la pêche de la baleine, et autres; enfin livrent avec beaucoup de zèle et force protestations, à l'innocente et trop confiante pratique, des truffes *en tout ce qu'il y a de mieux.* Leurs achats consistent à débarrasser à très bas prix les marchands en gros de leurs truffes vilaines, d'écart, biscornues, molles et de rebut.

En général, toutes les productions mangeables s'exportent peu de Paris; tout ce qui y vient, c'est pour y être consommé. Bien peu de marchandises, qui a pris séjour et emmagasinage à Paris en est réexporté; tout ce qui est destiné pour le dehors n'y passe qu'en transit, selon la route. Les truffes ne sont point exceptées de ce mode général. On n'en réexpédie donc de Paris, pour le dehors, que fort peu.

La seconde place du commerce *truffier* est sans contredit la ville de Lyon; nous ne nous défendrions point trop qu'elle ne fût la première, à cause des quantités innombrables qui y arrivent en passage pour des destinations plus éloignées.

Toutes les quantités de truffes explorées dans le Dauphiné et la Provence passent à Lyon; il n'y reste que ce qu'il faut à la consommation de la ville; tout le reste en est réexporté.

A Lyon on peut compter quatre commerçants en gros de l'article; ils vendent en ville et font des expéditions au dehors, notamment en Franche-Comté, en Alsace, en Allemagne et en Suisse. Ce sont eux qui fournissent à la consommation de Strasbourg, qui est fort considérable, à cause de l'emploi qu'en font les fabricants de pâtés de foies d'oies de cette ville.

A Lyon on ne connaît point les truffes du Périgord; toutes celles qui paraissent dans cette ville ne proviennent que du Dauphiné et de la Provence.

Sur cette place l'article n'y est point sujet, comme à Paris, aux variations subites et capricieuses de prix, qui valent tant de pertes comme aussi tant de bénéfices inattendus. Le cours du prix est toujours, à Lyon, assez stagnant, il ne varie que de 25 à 50 c.; journellement et même hebdomadairement, la hausse comme la baisse n'arrive qu'avec le temps et par gradation, jamais subitement et d'un jour à l'autre comme à Paris.

L'or n'est pas mieux prisé par les marchands

de Lyon que leur marchandise; jamais ils ne laissent mettre la main d'un acheteur dans un panier de truffes; ce n'est pas cet abandon, cette complaisance, ce désir d'être agréable du négociant parisien. Vous ne pouvez rien choisir, rien rebuter; ce sont eux qui vous servent et qui vous donnent les truffes qu'ils veulent. Cette manière de faire, qu'ils ont tous, oblige à en passer sur le choix de la marchandise, bonne ou mauvaise, petite ou grosse, par où il leur plaît, une fois le prix arrêté, si vous voulez acheter, parce qu'un confrère ne vous traiterait pas mieux. Ils poussent la parcimonie jusqu'à faire payer, nous parlons d'un achat en gros, une fraction d'un quart de livre, même de deux ou d'une seule once.

Dans tous les lieux autres que la ville de Paris, nous retrouvons cette même cancrerie qui semble en quelque sorte inhérente à cet artic.

Lyon, quoique ville riche, grande et fort peuplée, n'a point de ces brillants marchands de comestibles à l'instar de ceux de Paris, que l'on voit dans des villes moins importantes, telles qu'à Rouen, Lille et autres. A Lyon, les truffes au détail s'achètent chez ces marchands en gros, et chez une infinité de revendeurs de denrées, ins-

tallés dans des établissements plus ou moins simples et propres.

Les truffes, dans les moments d'abondance, se colportent et se crient dans les rues de Lyon ; ce sont des montagnards dauphinois qui y exercent cette sorte d'industrie ; on les appelle *Bisques.* Les Lyonnais n'appellent pas les truffes *truffe* tout court, ils y joignent l'adjectif *noir.* Ils disent constamment des *truffes noires* pour dénommer ce tubercule.

Paris, pour les commerçants en gros de Lyon, a toujours été un écueil ; tous ceux qui ont voulu y venir tenir la saison ont toujours eu à s'en repentir. Rarement on en a vu venir de suite et persévérer plus de deux ou trois campagnes. La raison en est facile à concevoir. Pour faire ses affaires à Paris, il faut, pour premier moyen, être complaisant et honnête, et le marchand lyonnais n'a pas une forte dose de ces qualités. Ensuite ils sont trop positifs, trop classiques ; ce genre de commerce est en quelque sorte, à Paris, tout romantique, tout fantastique. Ces instants de calme profond pendant lesquels on offrirait les truffes à dix sous la livre qu'on n'en vendrait pas davantage pour cela, ces instants de demandes considérables où la cherté monstrueuse et l'exigence cupide du vendeur ne font qu'irriter le

désir du consommateur, tout cela à saisir, à s'y façonner, à s'y identifier, est un travail qui a toujours rebuté les marchands lyonnais.

A Lyon pour conserve il n'y a que les truffes à l'huile et au sain-doux ; on y connaît fort peu celles en bouteilles. Cette place semble faire tous ses efforts pour repousser cette sorte de préparation; on dirait qu'elle chagrine ses commerçants; c'est bien à leur plus grand regret lorsque, pour satisfaire à des ordres, ils se plient à en trafiquer. Toutefois, en cette préparation, ils ne font rien de parfait.

Marseille, à cause de tous les lieux circonvoisins de productions, voit abonder les truffes à bon compte sur sa place; il s'y fait une prodigieuse exportation de l'article, mais en truffes conservées pour la plus grande partie ; les fraîches y sont de mauvaise espèce marchande, ce qui veut dire seulement qu'elles n'ont point de décors pour la vente; elles sont généralement d'une forme la moins régulière de toutes les autres truffes.

Les truffes sont apportées à Marseille, à dos de mulets, par les extracteurs des différents cantons environnants et même de quelques-uns fort éloignés. Les principaux approvisionnements

viennent des villages de Ginasservis et de Laverdière, dans le département du Var. A Marseille on a les truffes de la Sainte-Beaume, village où l'on assure, d'après une vieille tradition, que la sainte Madeleine est venue pleurer abondamment.

Tous les apporteurs de truffes descendent dans la même auberge, et c'est dans ses remises que se tient le marché. Les acheteurs de la ville s'y rendent les jours de leur arrivée, pour les débarrasser de leur marchandise.

Nous venons de dire que peu de truffes fraîches étaient expédiées au nord de Marseille, ce qui fait qu'il n'y a que peu ou point de commerçants expéditeurs. Généralement ceux qui essaient de ce trafic l'abandonnent presque aussitôt; nous sommes à avoir remarqué un commerçant qui ait opéré plusieurs années de suite. Nous n'en avons jamais vu un seul acquérir une constitution commerciale d'un caractère tant soit peu important.

Les truffes au détail sont vendues à Marseille par divers marchands de comestibles et de denrées.

Les fabricants de salaisons, appelés saleurs *

* On appelle saleurs, à Marseille, les commerçants industriels qui préparent et revendent diverses denrées

à Marseille, sont en possession du commerce de la confection des truffes à toutes préparations ; ils en font des ventes considérables pour les exportations d'outre-mer. Toutes ces préparations marseillaises, dont il sera question dans notre troisième partie, n'ont rien de soigné ni de parfait; les opérateurs tiennent fort peu à se conformer aux exigences de l'art. On travaille en masse, à la grosse ; c'est tout mercantilleur; on est, disons-nous, bien loin de briguer les éloges du connaisseur, on n'y tient même pas du tout.

En raison de son importance dans le commerce des truffes, la place de Carpentras vient à la suite des villes dont nous venons de faire le tableau commercial. Il se tient en cette ville un marché considérable de l'article, approvisionné par des paysans qui y apportent les quantités de truffes de tous les alentours. Il existe entre quelques-uns de vieilles et durables associations pour l'exploitation du tubercule. Chaque société, qui s'apelle *Bande*, est désignée par le nom du principal associé ; on dit la *bande Paul*, la *bande Jean*, etc. Les truffes sont appelées par les paysans

conservées au sel, par exemple les anchois, le thon salé et à l'huile, etc.

provençaux et par ceux du Bas-Dauphiné *Rabasses*, et les individus qui en trafiquent *Rabastins.*

A Apt, dans le département de Vaucluse, il y a des paysans spéculateurs et un marché de truffes.

Aix n'a point de marché de truffes, mais est abondamment pourvu par les quantités qui regorgent de Carpentras et d'Apt. Les muletiers ginasserviens, se rendant à Marseille, passent d'abord à Aix, et vendent déjà en cette ville, toutes les fois qu'ils y trouvent des amateurs d'assez fortes quantités. Aix se pourvoit encore à divers petits marchés environnants, tel que Cadenet, Pertuis, etc. On a à Aix les truffes de Rogne, village peu éloigné de cette ville; la truffe en est fort belle et d'un terrain tout blanc. A Aix il y a de vieux rabastins, tous larrons, renards et sans conscience; cette ville, par sa position géographique, est heureusement située pour y faire des envois au Nord. Elle est très commodément placée pour y établir un quartier-général, nécessaire aux explorations en grand de l'article.

Avignon est de même tout aussi bien placé qu'Aix : aussi les truffes y abondent-elles également, et de cette ville y fait-on aussi de grandes exportations. D'Avignon on se rend facilement à tous les marchés, même à ceux de l'autre côté

du Rhône; et pour y travailler aux confections de truffes conservées, ces grandes villes offrent des aisances et des commodités que l'on chercherait vainement dans un village à truffes, sans être placé moins approximativement. Aussi, comme le commerce de Paris a ri, il y a quelques années, lorsqu'il a vu un grand et ancien marchand de comestibles de cette ville, et grand rabastin tout à la fois, aller s'établir, pour la confection des truffes en bouteilles, dans un tout petit village à trois lieues de Montélimart, ville où déjà même on ne trouve absolument rien de ce qui est nécessaire à cette fabrication, étant obligé de faire venir les moindres choses de tout autre endroit.

De l'autre côté du Rhône, il y a aussi des marchés de truffes; Bagnols, dans le Gard, en est un principal, avec Pont-Saint-Esprit.

Montélimart, sur la grande route de Marseille à Lyon, voit arriver dans sa ville toutes les truffes des marchés de Venterol, le Buis, Nyons, Latouche, tous dans le département de la Drôme. Il y a encore ici de ces antiques sociétés de rabastins, aussi vieilles que le temps; quelques-unes ont au nombre de leurs associés des marchands lyonnais. Vous les voyez chaque semaine, leurs jours de venue, arriver de leur commune à Mon-

télimart, apportant sur des mulets les quantités de truffes qu'ils ont explorées dans le temps qui s'est écoulé depuis leur dernier voyage en cette ville; là, les mettre en panier et les expédier à Lyon, à l'adresse de leurs collaborateurs; cela fait, reprendre aussitôt le chemin de leur résidence, et s'y occuper de nouveau à se pourvoir de quantités nouvelles pour un prochain voyage à Montélimart. Quelques spéculateurs expédient directement de Montélimart aux pâtissiers strasbourgeois.

Il y a encore à Montélimart les truffes du Vivarais, de l'autre côté du Rhône.

Crest, toujours dans la Drôme, n'a point de marché de truffes; mais dans cette commune il y a des commerçants de l'article. On s'y est adonné depuis quelques années à la confection des conserves, mais sans différence aucune avec les préparations du Midi.

A Valence, on n'a généralement que les truffes du Vivarais; il ne se fait que fort peu d'envois de cette ville. Les rapports commerciaux avec elle ne peuvent être fructueux.

Il en est de même de celles du département de l'Ardèche; le peu de truffes qui s'expédie part de la ville de Tournon.

Les truffes de Tain sont réputées les meilleures

du Dauphiné et sont aussi les plus belles, presque toutes grosses, rondes, n'ayant que fort peu de terre attachée autour d'elles, d'un terrain sablonneux. Ce sont là, en effet, des perfections qui relèvent beaucoup le coût des truffes; mais malheureusement les truffes que fournit ce canton sont en très petite quantité.

Les truffes du midi et de l'ouest des départements des Hautes et Basses-Alpes, et de l'Isère, s'expédient rarement fraîches, à cause de leur éloignement des moyens de transport. Elles sont apportées des lieux de production sur différents marchés, où elles ne sont achetées plus généralement que pour être confectionnées.

Le commerce du Périgord, comparativement à celui du Dauphiné-Provence, est loin d'être aussi important. Nous savons aussi qu'en Périgord nous n'avons pas les quantités considérables de truffes que nous trouvons dans le sud-est de la France. Ainsi il ne peut se faire que nous trouvions dans le Périgord une exploitation commerciale aussi étendue, aussi considérable.

Les truffes du Périgord sont plus chères; les paysans vendent bien leurs truffes : ici, de la part des consommateurs, il y a plus de connaissance qu'ailleurs. Une consommation importante existe

déjà sur les lieux; ainsi la truffe s'y trouve nécessairement déjà chère. Les Périgourdins sont gourmands; ils vivent bien; ils ne laissent pas partir leurs truffes sans s'en repaître à satisfaction. Et que de choses la gourmandise, la renommée ou l'habitude font apprêter aux truffes sur les lieux! ce qui n'a pas lieu en Dauphiné et en Provence. Que d'envoyeurs de toutes sortes de comestibles aux truffes l'emploient aussitôt après son extraction de la terre, et conséquemment en font hausser le prix! Aussi il n'est pas de saison où il n'arrive pas, même à plusieurs reprises, qu'il serait lucratif d'envoyer de Paris des truffes en Périgord, tant le haut prix, sur les lieux, est discordant avec le cours de la capitale.

A part bien peu d'exceptions, tout ce que nous avons dit sur le commerce du Dauphiné et de la Provence s'applique à l'exploitation du Périgord.

Il y a donc en Périgord également des paysans extracteurs et des spéculateurs marchands.

Ce sont principalement, en Périgord, des aubergistes truffeurs de dindes et fabricants de pâtés tout à la fois, qui ont la haute main sur l'exploitation de l'article truffe.

Les grandes quantités de truffes du Périgord qui s'exportent partent de Brives, de Sarlat, de Cahors, de Limoges et d'Angoulême.

En Périgord, point de ces fabriques de truffes conservées qui aient quelque importance! l'unique conservation en usage est celle à la graisse du porc et à celle de l'oie.

A Bordeaux, des conservateurs de denrées pour la marine préparent et conservent de grandes quantités de truffes à la méthode dite de l'*air-eau-flamme*, mais en boîte de fer-blanc et non pas en bouteilles. Bordeaux est pourvu de truffes dans le genre de Marseille; ce sont également des sociétés d'explorateurs qui y apportent, à dos de mulets, périodiquement leurs truffes.

Les truffes des cantons de Sarlat et de Brives sont, avec celles des environs de Périgueux, les meilleures truffes du Périgord; mais seulement celles des deux premières villes sont en même temps les plus pourvues de perfections marchandes, c'est-à-dire qu'elles sont généralement de belles grosseurs rondes et ont très peu de terre à leur alentour. Les truffes de Périgueux sont dans le commerce de la plus grande insignifiance, à cause de la trop mesquine quantité qu'en donne son exploitation.

Celles de Cahors sont les plus désavantageuses pour le commerce; elles ressemblent beaucoup aux truffes de Marseille et l'emportent même en difformité et en petitesse. Les truffes-fretins abon-

dent considérablement dans les truffes des cantons de Cahors.

Les truffes d'Angoulême sont assez grosses, mais monstrueusement placardées de terre à leur alentour et toujours de terre fort humide, parce que les paysans ont la friponnerie de les mastiquer avec une terre mêlée de glaise, et après avoir rassemblé les truffes en tas, pour en augmenter le poids ils les arrosent abondamment et fréquemment d'eau; aussi les truffes d'Angoulême sont-elles généralement méprisées.

Les truffes de Limoges tiennent un juste milieu sur toutes les autres du Périgord en perfection et en qualité.

Les truffes du Périgord, qui s'explorent encore dans d'autres cantons que ceux cités ci-dessus, partent de Souillac, Ruffec, Terrasson, Peyrac, Nontron, Cressensac, Montignac et Saint-Antonin, toutes communes situées dans les divers départements que nous avons cités dans notre première partie. Rien de particulier, rien d'intéressant à décrire aux lecteurs sur ces diverses localités, relativement à l'exploration et à l'exploitation du commerce des truffes.

Il vaut mieux laisser manger aux Périgourdins leurs truffes, dont le vrai gourmand ne fait pas de différence avec celles du Dauphiné-Provence,

leurs dindes, leurs pâtés, etc., que d'en faire venir et de les payer des prix fous. Leurs comestibles ont de la réputation; mais leur mérite est-il réellement supérieur? Ne serait-il pas plutôt que bien prôné, bien vanté? Ils savent faire l'article, les Périgourdins; ils sont charlatans, et pas mal; ils n'ont besoin de personne pour faire leur réputation : ne sont-ils pas voisins de la Gascogne?

C'est la place marchande de Paris qui sait bien faire justice de tout cela. Il faut voir les déconfitures de ces pauvres marchands du Périgord à Paris, réduits par moments à faire venir des truffes du Dauphiné et de la Provence afin de pouvoir opérer au cours. Il faut aussi les voir manger leurs dindes et leurs pâtés, après qu'un temps trop moral s'est écoulé pour ne plus laisser permettre de douter encore de leur corruption, parce qu'ils n'ont pu trouver d'acheteurs jusqu'alors. Qu'ils sont impies ces Parisiens de ne pas croire à la succulence et à la double valeur de cette dinde, qui a été si vénérablement mise en bourriche par le correspondant de Brives, et qui surtout l'a facturée un bon tiers de plus qu'elle serait achetée à Paris! Si son homme de Paris vient à se plaindre, il le taxera d'imposteur; ce n'a été que pour lui faire plaisir qu'il lui en a fait l'envoi. On

se les arrachait; il lui en a manqué considérablement pour des ordres particuliers, car il est connu, monsieur le commerçant périgourdin. N'envoie-t-il pas chaque année par toute la France, voire même l'Europe, ses circulaires! Et l'*Almanach royal* n'est-il pas son contribuable de suscriptions! Pour servir son commettant parisien, il a négligé la commande de M. le duc de***, de M. le comte de***. Et il se plaint, le correspondant! au diable le commerce! Aussi, certains consommateurs n'ont-ils pas tout dit, lorsqu'ils s'empressent bien vite d'annoncer à leurs convives : « Voyez cette dinde ; c'est du vrai Périgord; elle m'en arrive directement; elle est bonne au moins, et je suis certain de ne pas être trompé. » Le consommateur, qui opère de cette manière, ne calcule pas bien certainement; car il reconnaîtrait qu'il paie, sur les lieux, sa dinde un bon tiers de plus que s'il l'achetait à Paris, et de plus il en a supporté les frais de transport. En parlant ainsi, nous n'entendons pas tenir pour *nec plus ultrà* messieurs les détaillants de Paris; nous convenons que, dans la plus grande maison, la plus renommée même, on est souvent impitoyablement trompé. Combien de bons marchands n'ont de valeur réelle, ni de mérite à la confiance publique, que leur ancienne renommée, qu'ils ont

convertie depuis long-temps en brevet d'impunité! Au milieu de ce conflit, il faut chercher ce qui peut le mieux valoir, le mieux convenir. Toute chose exige du travail, même pour acheter comptant le plaisir au poids de l'or.

En général, les paysans extracteurs, les paysans revendeurs, et les spéculateurs sur les lieux, tant du Périgord que du Dauphiné et de la Provence, sont peu consciencieux. Ils ont divers moyens de fraude, qu'ils emploient fréquemment, pour ne livrer que de la marchandise inférieure en place de la convenable que l'on entend acheter. D'abord ils font facilement de grosses truffes avec de petites. Le moyen en est simple : ils clouent ensemble, au moyen d'épines ou de petites broches de bois, plusieurs petites truffes. Ce bloc de truffes formé, ils en garnissent de terre humide toutes les distances apparentes; ils mastiquent convenablement tous les vides des interstices de ce tas de truffes, de manière à ne point laisser apercevoir que cette masse n'est qu'un assemblage de petites truffes au lieu d'en être véritablement une grosse. Tout le monde y est attrapé, et cette sorte de truffe, tenue pour belle, circule le mieux du monde dans le commerce, est achetée et revendue comme telle. Ce n'est que le

consommateur qui en éprouve le désenchantement, en ce que ce n'est que lorsqu'on lave cette truffe qu'on peut s'apercevoir de la duperie.

Ensuite, aux mêmes gens, il leur est familier de donner du poids à la truffe sèche et légère, et c'est en l'arrosant, ainsi que nous l'avons expliqué lorsque nous avons parlé de la ville d'Angoulême, qu'ils exécutent cette fraude.

Mastiquer et bien emplacarder une truffe de terre ne leur coûte de même aucun scrupule à exécuter.

Le fait de glisser à l'acheteur furtivement, en place de truffes de recette, c'est-à-dire fermes et saines, des truffes d'écart, molles, véreuses, etc., n'émeut leur conscience que joyeusement; car tout bénéfice fait sourire, et ils ne considèrent que le profit procuré par cet innocent escamotage.

Il ne faut jamais leur acheter un panier sans le vider; car à l'acheteur qu'ils auront reconnu pour avoir la confiance de ne pas le faire, ils auront bien soin de farder le panier, c'est-à-dire ils mettront au-dessus seulement un lit de truffes sortables; ensuite tout le reste ne sera composé que de rebuts et de fretins, et au fond du panier existera même encore un bon lit de terre détachée des truffes, lequel indubitablement sera pesé et payé comme de véritables truffes.

Sur les marchés les paysans ont leurs truffes dans des sacs; si l'on veut être victime de la ruse que nous venons de signaler ci-dessus, on n'a qu'à leur acheter leur sachée de truffes, sur l'opinion qu'a fait concevoir la vue de celles qu'ils vous ont montrées à l'ouverture du sac.

Il faut leur payer les moindres fractions et de poids et d'argent; leur rogner le prix d'une once, leur rabattre un sou d'appoint, et cela même sur des achats considérables, sont des cas à se faire faire un mauvais parti.

Sur les lieux les truffes ne se transportent qu'en sac; on les fait voyager ainsi dans tous les cantons de la province à dos de bêtes de somme; ce n'est que pour les expédier au dehors des parages truffiers que l'on met les truffes en paniers.

Le commerce des truffes tente beaucoup de gens qui y sont étrangers. Bien des commerçants, qui appartiennent à d'autres parties, abordent celle-ci avec un courage et une témérité qui n'annoncent que trop que les écueils qu'ils vont rencontrer leur sont inconnus. De là, au commencement de chaque saison ou campagne, combien voit-on apparaître d'expéditeurs peu experts, qui d'abord se laissent attraper pour les sortes et les qualités par les paysans; en-

suite n'ont aucune connaissance des emballages à appliquer selon telle ou telle température? Par un temps chaud, par exemple, ils mettront les truffes dans des paniers, avec des copeaux, de la paille, du foin; quelques-uns empapilloteront même chaque truffe dans un morceau de papier; d'autres se serviront, au lieu de paniers, de caissons hermétiquement fermés. On en a vu expédier même de deux cents lieues d'éloignement des truffes dans les mêmes sacs que ceux employés pour le transport de cette marchandise d'une commune à une autre seulement; et ces sacs, chargés sur une diligence, sous des colis extrêmement lourds, ne pouvaient garantir, bien entendu, les truffes qu'ils renfermaient d'un broiement général. Aussi, que de déconfitures sont le résultat de toutes ces ignorantes opérations!

Dans notre quatrième partie nous donnerons les différentes méthodes d'emballage à appliquer selon les différentes températures.

Sur les places de Nantes, Lille, Strasbourg, Rouen, sur celles d'Allemagne, d'Angleterre et de Russie, le trafic des truffes n'y est plus qu'un commerce très secondaire; le tubercule n'est qu'un article auxiliaire et d'assortiment. Plus

de spéculateurs exclusifs, que quelques marchands revendeurs plus ou moins importants qui se livrent à la consommation de ces localités.

A Nantes cependant nous trouvons quelques spéculateurs en conservées pour la marine et les expéditions lointaines, et la méthode principale est celle à *l'air-eau-flamme*, en bouteilles, et notamment en boîtes de fer-blanc de toutes dimensions.

A Strasbourg, la plus grande consommation consiste dans l'emploi que font les pâtissiers de la truffe pour garnir leurs pâtés de foies d'oies.

A Rouen, deux ou trois magasins de comestibles, tenus dans un genre qui approche du luxe parisien, détaillent les truffes aux amateurs rouennais. Quelques charcutiers et quelques maîtres-d'hôtels principaux peuvent encore, chacun selon la manière de leur débit, être considérés comme des détaillants de truffes.

A Lille, et dans toutes les autres villes importantes de France, il en est du commerce des truffes à peu près de même qu'à Ronen, à part les marchands de comestibles, qui n'y sont pas ou n'y sont que d'un genre et d'un décors différent.

En Angleterre, en Allemagne, en Russie, la truffe y est d'un prix archi-aristocratique; très peu de truffes fraîches réussissent à y parvenir saines à cause de la longue durée du voyage; aussi généralement n'y expédie-t-on que des truffes conservées; et la conservation la mieux goûtée, la plus préférée, est celle en bouteilles à l'air-eau-flamme. Les truffes sont frappées dans ces pays étrangers d'un droit de douane exorbitant. Plus l'article s'éloigne de la France, plus il devient inconnu et n'est demandé que par les gens de la plus haute richesse; les fortunes ordinaires n'y touchent jamais, à plus forte raison les bourses mesquines de la bourgeoisie. Nous ne dirons rien du peuple : on doit le penser.

En France c'est le ministère Villèle qui a étendu les truffes à la portée de tout le monde, maintenant que chacun peut acheter chez le charcutier ou le marchand de comestibles une portion des plus petites de quelque chose aux truffes. Ce n'est pas parce que, sous le ministère Villèle, l'on se truffait davantage que sous les ministères précédents, mais c'est que les journaux parlaient tant de la truffe, écrivaient tant d'articles à la truffe, qu'une fois tout le monde s'est dit: « Mais voyons donc ce que c'est que la

truffe, faisons connaissance avec elle, et ce, par amour de l'égalité. Je ne suis pas ministre, mais n'en suis-je pas moins digne de manger des truffes. » Aussi, depuis ce temps, quel est le plus modeste ménage qui, envoyant sa ménagère au marché, ne lui donne commission de rapporter, entre autres articles, au moins un quarteron de truffes? Si la truffe a triplé depuis lors l'importance de sa consommation, c'est à la presse que nous le devons. O liberté de la presse, c'est encore un de tes bienfaits! sans toi, sans les articles frondeurs des graves journaux d'alors, sans les articles facétieux des petits journaux de ce temps ventru, qui chaque jour gorgeaient sur la truffe; sans les plaisanteries interminables, et toutes à la truffe, est-ce que moi, prolétaire, je connaîtrais la truffe, j'en voudrais manger? Et moi, Limousin ou débarqué d'Auvergne, est-ce que l'on verrait sur mon gros morceau de pain, déjeunant sur le pouce, le morceau de dinde décoré d'une émincée de ce précieux tubercule? Et nous autres jeunes gens à petites bourses, mais grands admirateurs des vertus républicaines de Sparte et de Rome, et dont nous voulons doter la nation française, est-ce que, dans notre dîner de 18 ou 22 sous par tête, nous exigerions que notre lumineux chef y fît paraître de temps

en temps la truffe aristocratique? Non, non! c'est une des vertus républicaines que nous avons foulée aux pieds sans nous en douter; les grands seuls mangeaient des truffes; eh bien! nous petits, nous, malgré cela leurs égaux, *quoi qu'on die*, nous en voulons manger et nous en mangeons! Malheur à eux si jamais ils s'avisaient de présenter aux Chambres, à ce sujet, des lois d'exceptions! il ferait beau voir comment cette fois, malgré le secours de leur puissante majorité, ils se défendraient de l'accusation de violer la Charte; accusation que, dans notre sainte indignation, nous porterions spontanément contre eux.

Nous disons donc que, depuis 1825 environ, la consommation des truffes a triplé, et de cela il est advenu pour le commerce, que les truffes sont maintenant bien plus chères sur les lieux de production qu'auparavant, sans qu'à cause du grand nombre de marchands, qui s'est considérablement accru, l'article ait obtenu un prix plus élevé à la revente; ce qui fait que messieurs les marchands ne trouvent plus à ce commerce les bénéfices qu'ils y faisaient autrefois, tandis que les paysans extracteurs retirent un bien autre prix des quantités de truffes qu'ils explorent du sein de la terre.

Les truffes fraîches, quoique voyageant fort vite, puisque pour voie de transport on ne se sert que des malles-postes et des diligences, déchettent en route ; il y a toujours un manque de poids à l'arrivée, et ce manque de poids existe dans une proportion d'un dixième, plus ou moins, selon les températures. Indépendamment et malgré le soin au départ que l'on aura pris d'écarter de mauvaises truffes, il s'en trouvera à l'arrivée aussi dans la même proportion d'un dixième ; au total deux dixièmes. Ainsi 20 livres de truffes expédiées ne présenteront jamais à la réception que 16 livres saines environ.

Jusqu'à l'année 1832 les truffes entraient en ville de Paris franches de droit d'octroi ; depuis lors elles sont imposées d'un droit de 30 cent. par kilog. En toutes autres villes de France elles sont franches de tout impôt.

C'est ici la place d'esquisser le portrait d'un Rabastin ; vous savez lecteurs ce que nous entendons par Rabastin? Règle générale, ce ne peut être un jeune homme, mais un homme d'une quarantaine d'années au moins ; il faut avoir le jugement extrêmement formé pour apporter à ce genre spéculatif tout le feu, et, par contre, toute cette froideur qu'exigent les différents mo-

ments bizarres d'action et de calme dans le débit, à des intervalles si peu distancés que parfois un quart-d'heure est un temps notoire, ce qui met si souvent la prévoyance spéculatrice aux abois. Le véritable marchand de truffes est un homme extrêmement fin, sa physionomie est malicieuse. Quelque degré d'instruction dont il peut être pourvu, ce n'est jamais un sot. En ne l'entraînant pas au-delà de sa sphère d'une façon trop exagérée, vous ne l'embarrasserez jamais. Les paysans rabastins dauphinois sont des hommes confondus dans la science mercantile. Sur tout autre place que leur marché de province, nous ne doutons pas que ces hommes seraient à même de faire plus d'une de ces affaires si artificieusement échafaudées par ces spéculateurs si adroits dont abondent les capitales; entendant parfaitement le haut commerce, se garant assez de ses appâts astucieux et presque toujours décevants; du reste, bons spéculateurs, trafiquant accidentellement sur tout autre article que la truffe, hors sa saison, mais revenant aussitôt avec elle à leurs truffes chéries. Quelle haute idée ils ont de cette marchandise! qu'ils la vénèrent! qu'ils en ont soin! c'est un vrai culte qu'ils lui rendent. Vraiment, les mérites si précieux de ce tubercule seraient encore à être

connus, qu'à la vue de la contemplation d'un rabastin pour la truffe l'imagination devrait nécessairement s'allumer, se douter qu'il y a quelque chose de précieux à découvrir, et chercher aussitôt les qualités gourmandes que renferme cette grossière masse charnue. Avec quelle ardeur toute leur vie ils continuent ce commerce! Quelles que soient les vicissitudes qu'ils y éprouvent, ils le pratiquent toujours, n'y renoncent jamais. Ce commerce frappe de monomanie tous ceux qui l'exercent; ils se passionnent pour lui à l'excès. La saison arrivée, il faut qu'ils touchent au métier; ils font pour cela les plus grands efforts, les plus grands sacrifices. Il est beau de voir les vieillards apporter à ce commerce tout un feu de jeunes années; nous pourrions citer deux individus pour servir de modèle à ce sujet, véritables types d'une espèce particulière et originale d'hommes. Très différents au moral comme au physique, ils n'ont de commun entre eux que le savoir de leur commerce truffier; l'un est grave, réfléchi, soucieux; l'autre pétillant, vif, chaleureux; tous deux devant faire tenir circonspect quiconque, les abordant, a assez de sagesse pour croire à l'insuffisance de ses moyens auprès de ces deux patriarches profondément sciencés. Si un jour quelqu'un de messieurs les

savants prenait envie de décrire cette classe d'hommes, oh! ce serait vraiment bien intéressant. En en traitant, ce serait lever encore un voile sur un sujet philosophique de plus.

TROISIÈME PARTIE.

ART CULINAIRE.

De tous les grands maîtres, les grands professeurs, les innovateurs dans l'art culinaire ; dans tout ce qui a été dit, écrit et composé sur cette matière; parmi tous ceux qui ont inventé et perfectionné diverses branches de l'art de bien vivre; dans le temps où furent jetées comme un éclair lumineux les inspirations de cet art, où plus d'un génie éclipsa par d'heureuses compositions toutes les vieilles méthodes ; pendant les petits soupers de la Régence, perfectionnés sous les derniers règnes, les saturnales du Directoire et les repas splendides de l'Empire; pendant la Restauration, où les vieux marquis de l'émigration ramenèrent les habitudes gourmandes et les fins dîners; en-

fin sous le ministère Villèle, appelé *ministère truffé*, on devra rester très étonné de ne trouver sur la truffe, sur ses apprêts, aucune indication écrite, aucune donnée précise, aucune expérience savante, aucune règle de maître; pourtant cela est tel que nous le disons. Jusqu'à présent on n'a vu que des méthodes hasardées, des systèmes incomplets, des procédés équivoques, provenant de traditions toujours routinièrement suivies. Voilà seulement tout ce qui a existé et existe encore aujourd'hui dans l'art culinaire, en ce qui concerne les différents apprêts du tubercule TRUFFE.

La truffe a été considérée comme un auxiliaire seulement et non comme chose principale; on a dit : La truffe est un parfum comme la rose, le thym, la vanille, le safran, l'ail, le citron; donc elle doit être employée comme substance odoriférante. Quant à ses chairs, elles sont sans force, sans vigueur, et tout aussi insignifiantes que celles d'une orange dont on a exprimé le jus, ou peu de chose de mieux. Voilà comme on a raisonné. La truffe étant alors faussement jugée par presque tous les gens de l'art, on concevra facilement pourquoi jusqu'à présent on a erré, pourquoi on n'a pas encore trouvé les moyens d'en diriger et d'en déterminer convenablement les apprêts. Ne

pas reconnaître à la chair de la truffe des qualités précieuses, ne pas la considérer comme chose principale et capable seule de constituer un mets, c'est l'erreur la plus grande et la plus funeste à la savoureuse dégustation de ce tubercule. Voilà ce qui a puissamment contribué à rendre indifférent à son apprêt, parce qu'on ne l'appréciait qu'à cause de son parfum.

De tous les pays du monde où les truffes s'apprêtent encore le mieux, c'est sans contredit la France. O France! il y a dans ce mot, dans l'expression de ce nom, quelque chose de véritablement gastronomique. France! paradis sublime, réceptacle constant de tous les précieux biens nécessaires à la jouissance de la vie, à la gourmandise, plaisir toujours renouvelé et toujours agréable, et qui ne cesse que lorsque nous cessons d'être nous-mêmes!

En France on est circonspect sur la communication à faire aux étrangers des méthodes, quoique impropres, d'apprêter les truffes; on se fait gloire, depuis quelques années que la truffe devient plus connue, des procédés qu'on a tracés à l'aventure et qu'on pratique sans chercher s'il n'existe pas quelque chose de mieux. Tout cela fait que la connaissance des truffes et de ses apprêts culinaires est encore bien en arrière dans

les diverses contrées européennes, dans celles lointaines et d'outre-mer, quoique cependant tous les étrangers en général soient fort désireux d'études et de lumières sur les truffes, stimulés qu'ils sont par les charmes gourmands qu'ils y trouvent tout d'abord et qu'ils savent profondément apprécier.

En Angleterre il n'est presque que les cuisiniers français qui emploient les truffes qu'ils font venir de France. Il est inutile de dire que ces messieurs, en se déplaçant, ont transporté les mêmes procédés ténébreux. Avec le malheur de l'ignorance vient encore se joindre l'entêtement de messieurs les Anglais; il est impossible de les dissuader que la truffe ne veut avec elle, ni le mélange du *poivre de Cayenne*, ni de *suprem-mustard*, ni de ces sauces fortement épicées, dont l'usage leur est particulier et si familier, et qui ôte aux truffes, altérées déjà par un long voyage, tout ce qui peut leur rester de parfum. Ce n'est que depuis quelque temps seulement que les Anglais ont commencé, pour ainsi dire, à se prononcer en faveur des truffes, et que la consommation en est devenue fréquente.

Nous ne savons s'ils s'y sont déterminés par une connaissance approfondie des précieuses qualités de ce tubercule ou par les particularités

des apprêts de la truffe chez eux. Ce que nous pouvons dire, c'est que les truffes qu'ils apprêtent sont loin de réunir encore en leurs préparations les bonnes qualités de celles apprêtées selon les usages de France. Toutes les truffes qui se consomment en Angleterre par le monde gourmand viennent de France; elles y sont expédiées fraîches dans la saison et ensuite conservées en bouteilles. Quant aux fraîches, elles peuvent être bonnes; mais quant à celles en bouteilles, nous avons reconnu que la plupart de celles qui y arrivaient étaient mal réussies. Avec cela les marchands anglais qui les débitent ne les renouvellent point assez; s'ils vendaient moins cher, peut-être que l'écoulement en serait plus actif. Relativement aux truffes de leur sol, que toutefois ils connaissent à peine, la haute cuisine n'a pas essayé de s'en servir; ces truffes ne sont goûtées et mangées que par les paysans qui les mettent cuire au four; d'autres les font cuire sous la braise; enfin d'autres plus expérimentés les placent autour du rosbif, comme ils y mettent les pommes de terre.

En général les Anglais sont peu gourmets; on a reconnu que leur palais n'est pas apte à apprécier le fini, le délicat d'un mets travaillé par l'art, qu'il leur est impossible de sentir ce plaisir si

doux qu'on éprouve à la dégustation d'un mets succulemment apprêté. Leur manie, on peut dire ridicule, de manger la viande tout-à-fait saignante et à peine cuite, les a habitués à une uniformité de goût qu'ils devront perdre difficilement, et qui les rend insensibles aux choses sublimes de la gourmandise. Prenez-y bien garde! messieurs les Anglais, la civilisation gourmande vous manque entièrement; vous restez indifférents aux plus grandes jouissances. N'oubliez pas que c'est à la table que nous trouvons l'esprit sémillant de nos Françaises, l'enjouement de leurs propos, la grace et la finesse qui les distinguent d'entre les femmes de toute la terre; qu'enfin un bon repas met d'accord les partis les plus opposés et conclut les affaires les plus difficiles.

En Amérique les truffes sont très nombreuses; elles ont plusieurs classes, plusieurs espèces; mais toutes sont mangées, considérées d'une égale bonté par les habitants, qui en consomment très habituellement. Ils ont la coutume de les faire cuire dans l'eau bouillante, pour les manger avec du sel et du poivre seulement. On a reconnu que ces truffes pouvaient avec avantage remplacer le champignon, que l'on ne peut mettre en contact avec les truffes de France; le goût de sauvage qu'ont ces truffes exotiques s'allierait

parfaitement avec celui des nôtres. Il s'en vend beaucoup sur tous les marchés des principales villes de ce nouvel hémisphère.

Un jour, à Londres, que nous allions par la Tamise de Custom-House à Westminster, dans une de ces élégantes pirogues qui passent en vitesse celle du coursier, nous fûmes rencontrés par quelqu'un de notre connaissance, qui arrivait d'Amérique, lequel nous invita à dîner pour le lendemain à bord de l'équipage qui l'avait amené. Il savait à qui il avait affaire; aussi ne négligea-t-il rien pour se mettre en frais de mets, vrais produits de l'art. Ce qui piqua vivement notre curiosité, ce fut une grande partie des plats garnis de truffes récoltées en Amérique. Ces truffes étaient du Brésil. Nous pouvons affirmer qu'elles étaient excellentes, d'un parfum agréable, quoique pourtant différent de celui de nos bonnes truffes de France. Elles étaient cuites tout simplement dans les sauces des différents mets où elles figuraient; leur goût tenait un peu de celui du gibier; elles étaient d'une chair délicate : peu de temps avait suffi à leur cuisson. Nous avons reconnu qu'il faudrait rechercher pour ces truffes des cuissons spéciales; cependant nous n'avons pas laissé de convenir que, préparées comme elles l'étaient, elles pouvaient se

manger et procurer au palais la dégustation d'un agréable goût.

En Allemagne, quelques truffes indigènes y paraissent, et y sont consommées de façons des plus simples. Ces truffes, qui sont du reste sans parfum, sont coupées par morceaux ronds fort minces, et placés, comme chez nous le champignon, dans tout ce qu'à l'ordinaire on prépare à la sauce. On fait venir de France plus particulièrement les truffes du Dauphiné et de la Provence que celles du Périgord, en raison de leur plus de proximité. La plus grande quantité s'y expédie préparée, courtbouillonnée à l'huile, au vinaigre, au sel, etc. Ils ont une forme particulière d'apprêter ensuite ces différentes conserves; mais malheureusement ils ne peuvent plus posséder aucune qualité de la truffe, qui est devenue sans parfum, sans odorat, tout cela lui ayant été tout d'abord enlevé en essuyant l'apprêt de la conserve commerciale. Il n'y a que ce pays d'Allemagne qui n'ait point encore usé du procédé de conserve Appert. Les Allemands rejettent fortement cette méthode, qui ne leur paraît pas recommandable, parce qu'ils ont été trompés dans le principe. Comme du reste ils se servent des truffes en partie pour leurs viandes salées, principalement la charcuterie, ils ne tiennent pas positivement à

avoir les truffes dans leur parfum de fraîcheur. Quoiqu'ils en reçoivent quelques-unes dans la saison, ils ne s'en servent pourtant pas de suite; ils pensent les bonifier en les faisant d'abord passer à une préparation comme celle dont on se sert pour les conserver long-temps; puis elles sont après employées dans la cuisine.

En Russie, comme aux autres pays lointains, on n'y importe que les truffes conservées par la méthode Appert, en bouteilles, et celles qui sont confectionnées à l'huile, par les saleurs, à Marseille. Toutefois disons que la méthode Appert, dans ses débuts, leur a laissé de fâcheuses impressions, et les a circonscrits dans l'emploi considérable qu'ils auraient pu en faire. Des spéculations y ont été faites par diverses personnes, qui toutes ont mal réussi; cela par une raison majeure : c'est que ces spéculateurs, étrangers au commerce des truffes, ne les connaissaient pas. Ces mauvaises truffes ont dû effectivement rebuter; aussi est-il maintenant très difficile de persuader, surtout en Russie, qu'il existe de bonnes préparations en conserve de truffes. Il est à remarquer que les méthodes suivies par ces étrangers pour faire cuire les truffes sont des plus simples. Il est très rare qu'ils les mélangent avec la viande et le poisson; ils ne s'en servent en quel-

que sorte que comme hors-d'œuvre, cuites à l'huile ou au vin.

En Italie, les truffes de France y sont peu goûtées, encore ne le sont-elles que dans quelques ports de mer. A l'intérieur ce ne sont que les truffes du sol qui y sont employées. Le peu de truffes de France qui y parvient est en conservées à l'huile fabriquées à Marseille, méthode assez générale pour toutes celles qui partent de cette ville pour toutes autres contrées. Ils n'en reçoivent point de fraîches, toutefois très peu, et nullement de celles en bouteilles. Les Italiens, qui ont l'habitude de presque tout manger au fromage, continuent à mêler les truffes en apprêt avec cette production, chose détestable, insupportable, substances qui ne peuvent s'allier et que ne doivent jamais simultanément goûter les gens de quelque goût. Mais, disons-le bien vite, les Italiens n'aimaient point nos truffes et n'ont pas l'envie d'en rechercher les savoureuses sensations gastronomiques. L'esprit national les prévient en faveur des leurs, qu'ils préfèrent (bien contre le bon goût sans doute), de sorte qu'ils ne consomment que de leurs truffes, au goût épicé et puant l'ail, dont ils vantent l'excellence. Ils les mangent au fromage, ou frites, ou en bouillie avec le poisson, dans de grosses pièces de

charcuterie, et généralement dans tout ce qui leur paraît recherché en mets. Ces pitoyables truffes d'Italie sont encore assez chères pour ne permettre guère qu'à la classe riche d'en manger.

En Espagne les truffes y sont à peine connues encore; dans quelques villes maritimes seulement on reçoit quelque peu de truffes conservées de France. Il ne s'y expédie aucunes fraîches. Quant à l'emploi, il y est le même que dans tous les pays où l'on transporte les truffes conservées. Il a toujours lieu d'après la prescription annoncée par les vendeurs, importateurs, spéculateurs, laquelle est assez unique et consiste à indiquer que les truffes retirées de leur préparation marchande, étant cuites et prêtes à manger, peuvent et doivent être jetées indifféremment dans toutes sortes de mets cuits et prêts à être servis. Quant à la truffe de leur sol, chose bizarre, ils ne la connaissent pas; ils ne l'aperçoivent qu'indifféremment, n'en recherchent point les qualités, et n'essaient bien entendu en aucune manière de la préparer et de favoriser la dégustation de son heureux parfum. Elle est méprisée; inconnue qu'elle est, elle reste la pâture des porcs, sous la découverte desquels elle tombe dans les champs. Point de paysans extracteurs, et conséquemment spéculateurs, car nous ne donnerons pas ce nom aux malheureux qui en ras-

semblent d'assez grandes quantités pour en tirer quelques pièces de monnaie d'un acheteur qui destine ce lot à la nourriture de ses porcs, ou pour en faire à eux-mêmes une nourriture qu'ils délaisseraient bien vite si la fortune les mettait à même de se pourvoir d'aliments plus convenables. Etrange prévention, singulière disposition du goût humain! certaines truffes du sol espagnol possèdent plus de feu, plus de parfum que celles de France, que les gourmands de cette péninsule nous achètent bien entendu en toute préférence, sans se douter qu'ils ont chez eux, dans certaines localités, des qualités de ce tubercule tout au moins aussi précieuses que celles qu'ils se font importer. Quand par hasard la truffe espagnole est saisie par un indigène appréciateur, c'est dans l'huile bouillante et coupée par tranches fort minces, en espèce de friture, ou bien sous la cendre chaude, qu'elle est cuite avant d'être mangée. Ces truffes d'Espagne sont si délicates, si sensibles, que quelques minutes suffisent pour les faire cuire; elles possèdent un fumet délicieux. Nous renvoyons à notre quatrième partie pour leurs apprêts, s'il en tombait parfois sous la main du consommateur.

En France, les truffes y sont préparées de mé-

thodes bien diverses; l'ignorance et l'orgueil en inventent; de là, multiplicité d'erreurs. Le grand monde s'en remet inconsidérément, pour la préparation des truffes, soit à des cuisiniers renommés, soit à des marchands qui les vendent à Paris, ou à ceux qui confectionnent pâtés et volailles aux truffes, sur les lieux de production. La bourgeoisie, lorsqu'il lui prend fantaisie de manger des truffes (et cela arrive assez fréquemment, depuis qu'on a tant dit et prôné que les truffes étaient de ton, de bon ton, et tenues pour le *nec plus ultrà* des substances gourmandes par les gens de la haute classe), en fait acheter par la cuisinière de sa maison, la tenant pour instruite de ses apprêts et sans s'inquiéter comment elle opérera; ce que cette dernière ignore pourtant presque toujours. Dans ce cas elle se renseigne auprès du marchand qui lui vend les truffes; ce dernier l'ignore encore bien plus, ne s'étant donné jamais à aucun apprêt, mais il ne lui en donne pas moins une recette d'un air d'assurance. La pauvre fille suit la prescription à la lettre, et quand l'œuvre est achevée, elle est tout étonnée d'apprendre qu'elle a mal réussi, par les reproches qui lui arrivent sans ménagement.

Anciennement, et jusqu'au temps de l'Em-

pire, les grandes quantités de truffes se consommaient apprêtées d'une façon bien simple; on plaçait tout bonnement (et ceci nous a été affirmé comme très sincère et provenir de tradition très ancienne) les truffes salées et poivrées dans une volaille, de préférence une dinde, sans les faire cuire ni les apprêter auparavant en aucune façon; d'autres les court-bouillonnaient, les arrosaient d'huile et les mangeaient à la main au repas du déjeuner, comme encore aujourd'hui dans certaines campagnes on mange des ognons, des poireaux, etc. Nos pères étaient friands de ces mets, et si nous continuons à en croire la tradition dans sa lettre tout entière, nous apprenons que c'est avec beaucoup de sensualité qu'on mangeait les truffes; peu importait comment on devait les assaisonner pour les rendre plus agréables; on n'en savourait pas moins leurs qualités gourmandes. Quelquefois on en mangeait aussi de crues ou de très peu cuites. Les recettes en petit nombre, qui s'employaient pour conserver les truffes, avaient été découvertes par les paysans extracteurs du Dauphiné, qui depuis ce temps encore, et de nos jours même, persévèrent dans les mêmes manutentions.

Les paysans, habitants des contrées où naissent les truffes, ont pour les apprêts, selon les

diverses localités, chacun des méthodes qui sont particulières au sol qui les produit.

En Provence, la truffe d'été est découpée en feuilles minces, qu'on expose au soleil pour les faire sécher, et qu'on met ensuite en sacs pour les vendre à la foire de Beaucaire. On emploie ordinairement cette truffe en la passant d'abord dans l'eau bouillante; puis on en met indifféremment dans tout ce que l'on veut manger. Nous avons vu quelques personnes en mettre sur un potage de riz, avec safran et coquillages; et il faut le dire, à la déception des personnes qui se sont laissées fasciner, ces truffes blanches, tant vantées par les gens du sol, ont été long-temps savourées bien imméritoirement par les étrangers, qui, hélas! savourent bien autre chose d'aussi frêle qualité.

La truffe noire de l'hiver, qu'ils n'épluchent dans aucun cas, est court-bouillonnée par eux préparatoirement. Ils confectionnent pour leur consommation les petites des bonnes et les mauvaises des belles; car les belles de bonne qualité, étant conséquemment d'un prix supérieur, sont toujours destinées aux expéditions. Celles qu'ils réservent à leur consommation sont placées sans distinction dans tous les mets et ragoûts, excepté pourtant dans les entremets sucrés; on en mange également dans la salade.

Dans les montagnes, les paysans ne mangent des truffes qu'autant qu'ils célèbrent quelque fête, tant ils regardent comme précieuse en leur main cette production; ce qu'ils ont généralement tous de commun entre eux. Chez eux ont été inventées plusieurs méthodes de préparer les truffes, et principalement celle de les cuire sous la cendre ou au four : invention brutale, de laquelle ils sont pourtant fort entichés. Ainsi qu'ils vous soutiennent que leur amandes cuites au four sont admirables, quoique presque brûlées et totalement calcinées, de même ils vous contestent la bonté de toutes les truffes qui n'ont point passé par leur procédé. Cependant il nous est arrivé quelquefois de rencontrer parmi ces habitants agrestes des dissertateurs lumineux, qui n'avaient pas manqué de s'évertuer en recherches d'améliorations dans la préparation du tubercule.

Un jour nous assistâmes pendant toute une journée des chercheurs de truffes, avec lesquels nous nous étions proposé de manger en un repas celles que nous trouverions. La direction de ce repas fut déférée à l'un d'eux, dissertateur en ce genre, émérite et conséquent. Nous étions sortis de bonne heure, et il s'était déjà écoulé plusieurs heures qu'à peine si nous en avions découvert et ramassé la quantité d'une livre, lorsque tout-à-

coup, ayant trouvé une partie de terre qui recélait bon nombre de truffes, nous parvînmes à en extraire une douzaine de livres environ, que nous emportâmes avec nous, bien entendu. Il était nuit lorsque nous rentrâmes à l'habitation ; on s'empressa de s'enquérir du souper : notre savant fit tout ; il n'eut pour aide que des auxiliaires insignifiants. Quant à nous, nous ne nous inquiétâmes de rien et passâmes le temps de l'apprêt à nous chauffer devant le feu de l'âtre, âtre immense de campagne, sous lequel, comme on sait, on peut tenir debout à l'aise. Nous étions là à discourir avec les plus âgés de la troupe, parmi lesquels se trouvaient d'agréables conteurs. Nous nous souvenons que l'un d'eux expliqua que les eaux du Rhin et du Rhône étaient les mêmes, puisqu'elles sortaient de la même source, de même que le fleuve du Pô et la rivière de la Durance, lorsque la cuisine, cessant de ronfler, indiqua que tout était prêt. Nous fûmes surpris en voyant le correct décor et la précision admirable qui régnaient dans le couvert dressé sur une table à chevalet ; rien n'y manquait et l'emportait sur plus d'un bourgeois de Paris, que nous avons vu se piquer de perfection en cela. On commença par un potage de riz au safran ; puis venaient les productions de Provence : thon, anchois, olives,

câpres et commencement d'apparition de truffes. Ces truffes étaient chaudes autour d'un poisson froid; elles avaient été court-bouillonnées, étaient entières et dans une sauce blanche. Nous louâmes avec raison ce mets, qui était fort bon. Ensuite vint une compote de gibier aux truffes découpées, qu'une sauce fine et délicate liait ensemble; puis salmis aux truffes, branlade de morue aux truffes, une sarcelle, un perdreau, une bécassine truffés; puis truffes court-bouillonnées isolées. Ce qui apparut en dernier fut un vanneau, dans l'apprêt duquel notre appréciateur avait apparemment développé toutes ses capacités. Ce vanneau était farci de truffes de la manière suivante : elles avaient été épluchées sans être lavées, de même qu'il avait procédé pour toutes celles qui avaient déjà été servies. Il avait pris plusieurs filets de grives, de bécassines, qu'il avait hachés bien menu, avec assaisonnement, pour composer la farce; on y avait mêlé lard maigre et pain trempé; tout cela fut mis dans un peu de panne fondue, avec des truffes entières, quelques minutes sur le feu; puis fut placé chaud dans le vanneau, mis aussitôt à la broche. Nous terminâmes par le pastèque, amendes, fruits confits, etc. Nous bûmes copieusement : une dame-jeanne énorme fut deux fois remplie et vi-

dée. Nous ne sachions pas qu'on pût faire rien de plus simple, de plus succulent et de meilleur. Nous pouvons assurer que, loin d'avoir eu la moindre indisposition par la quantité de truffes que nous mangeâmes, notre digestion ne fut pas même interrompue un seul instant dans son cours.

Les paysans de ces contrées ne connaissent aucun procédé autre que le court-bouillon, le sel, le vin, pour conserver les truffes. Avouons aussi que les conserves qu'ils font de cette manière sont par eux tellement livrées à vil prix qu'il leur tient peu à cœur de rechercher de plus heureuses méthodes. Il y a lieu de croire qu'ils resteront malheureusement encore long-temps ensevelis dans ces vieilles routines.

A Marseille une erreur grave, dans laquelle on est obstinément plongé, est aussi cause que pendant long-temps encore les Marseillais ne pourront offrir aux consommations lointaines de bonnes et de suaves préparations, dignes enfin du tubercule qu'elles sont appelées à conserver. Soit qu'ils emploient de l'huile, de la panne ou du court-bouillon, ils font cuire les truffes après les avoir passées au sel pendant un grand temps, enfin jusqu'à ce qu'elles soient dures comme du bois. Ils affirment qu'il est impossible de bien conserver les truffes, surtout celles que l'on destine

pour les expéditions d'outre-mer, et c'est le plus grand nombre, si on ne les réduit point à ce révoltant degré de cuisson. Nous laissons à juger à l'amateur quel parfum, quel arôme peuvent rester encore à cette truffe ainsi durcie ! A Marseille, c'est encore avec rebut et dégoût qu'on emploie le procédé Appert, et cela seulement de commande; car les saleurs, c'est-à-dire les confectionneurs de truffes, tiennent essentiellement à leur méthode. Il faut aussi convenir qu'ils ne sont guère encouragés à faire des bouteilles, quand pas une ne leur réussit, soit à cause des mauvais soins, soit à cause de la parcimonie apportée dans les frais de manutention, soit encore qu'ils ne veuillent pas se donner la peine de bien choisir, ou qu'il leur manque le tact nécessaire à reconnaître précisément les bonnes truffes, afin de ne jamais employer que celles-ci; toujours est-il, encore une fois, que leurs bouteilles sont constamment manquées. Pour la cuisine ordinaire, à Marseille, on est dans l'ignorance complète de l'apprêt et de l'assaisonnement de ce tubercule. Il règne chez les habitants une indifférence totale à cet égard, lesquels, comme on sait, sont encore bien en arrière de la civilisation gourmande, gâtés qu'ils sont par les excellentes productions de leur sol.

Et c'est digne de remarque : les produits d'un sol quelconque ne sont jamais goûtés, analysés, friandés par les propres habitants de ce sol ; il faut que ce soit et ce sont toujours des dégustateurs étrangers qui en analysent, en reconnaissent et en consacrent les propriétés. Témoin l'insouciance de ces braves Bourguignons sur leur cep bien-aimé ; les Strasbourgeois indifférents aux puissances du lard fumé, de la choucroûte, du foie gras et de leur gibier ; les Lyonnais, sur l'abondance considérable de leurs bons produits, etc. Un morceau de thon frais, frit à l'huile, servi entouré de grosses truffes au vin ; des coquilles de poisson aux truffes blanches ; des assiettes de salaisons, parmi lesquelles figurent les truffes ; voilà tout l'emploi qu'on fait de ce tubercule dans la cuisine marseillaise. Charmant pays, combien est à déplorer ton ignorance prolongée !

En Dauphiné les habitants, pour la consommation du tubercule, en sont un peu plus avares qu'en Provence, on en mange peu, mais les méthodes sont dans ces deux provinces à peu près les mêmes ; et si elles ne sont pas bien variées ou nouvelles, ainsi que nous l'avons déjà reproché, disons aussi, pour leur rendre toutefois justice, qu'ils ne négligent rien pour rendre leurs préparations excellentes. Leur court-bouillon contient

quantité de bons aromates et de l'excellent vin. Ils savent, de plus que les habitants de la Provence, farcir la volaille et le gibier par le plus à proximité qu'ils sont que ces derniers d'avoir du beurre de Lyon. Depuis quelques années les Dauphinois se sont mis à confectionner les truffes par le procédé Appert; mais le peu de succès qu'ils en obtiennent chaque jour les portera à perfectionner leurs propres conserves, auxquelles ils se borneront indubitablement.

Les grandes quantités de truffes de ces deux provinces, le Dauphiné et la Provence, se trouvent à Lyon; c'est là qu'elles sont mélangées, triées, fatiguées. Dans cette ville on fait aussi beaucoup de préparations en truffes conservées pour les expéditions du dehors, selon le système qui est particulier aux Lyonnais. Pour peu que vous soyez gourmets, ne vous arrêtez pas à Lyon; car ce n'est pas là qu'on vous mettra à même de savourer à longs traits tout l'art, tout le fini de la science culinaire; toutefois excellents produits, choses mangeables, richement dotées de saveur et de suc délicieux, mais mains inhabiles. Généralement, les esprits gourmands y sont bornés et les ventres sans rancune.

Relativement à la préparation des truffes pour la cuisine, ils y entendent peu ou presque rien.

Quelques cuisiniers, jadis apprentis en Lutèce, y sont venus inculquer certaines méthodes prises au hasard, comme elles le sont toutes, et qui sont vieillies aujourd'hui par l'usage de nouvelles, que l'art tient pour meilleures. Malgré leur renommée, malgré l'éclat qu'ils firent, les Lyonnais ne purent s'accoutumer à cette nomenclature de petits mets, pour lesquels il faut tant de petits soins, tant de méditations, et sont retombés dans le chaos presque universel. Chez eux, en ménage, ils ne font cuire les truffes qu'au court-bouillon; encore n'achètent-ils ordinairement que des truffes molles, que la plupart des Lyonnais osent soutenir meilleures, parce qu'elles sont plus faites, disent-ils. Peut-être aussi auront-ils été trompés par le marchand chez lequel ils se seront pourvus, parce que celui-ci a intérêt à revendre à Lyon les truffes mauvaises qu'il extrait des bonnes, destinées en totalité à la réexpédition; car on sait que le marchand en détail à Lyon est aussi marchand en gros.

Les marchands lyonnais sont rabastins en diable, en ce qui concerne la valeur qu'ils donnent à la truffe; ainsi que les paysans, ils la révèrent comme de l'or, et cette vénération est bien funeste à la cuisine, en ce qu'ils trompent l'acheteur au détail, voulant toujours tout écouler. Ils

ne perdent pas la moindre parcelle d'une truffe bonne ou mauvaise; et en conséquence le spéculateur lyonnais ne se fait pas scrupule de destiner des truffes molles à la confection. Il ne se cache point pour déposer vénérablement dans un énorme baquet d'eau des quantités de truffes corrompues, qu'il y laisse croupir deux à trois semaines avant de les laver; ensuite vous le voyez les jeter dans un court-bouillon très prononcé en épices et en acides, puis mettre ces truffes à l'huile et en baril pour en pourvoir ses demandeurs du dehors. N'avons-nous pas raison d'affirmer que peu de personnes connaissent les qualités de cette substance, quand on apprendra que ces truffes sont reçues et payées sans que, la plupart du temps, il soit fait la moindre observation? Que diraient certains grands établissements culinaires à Paris, si ici on leur rappelait plus d'une occasion dans lesquelles leurs hautes lumières ne les ont point préservés d'être dupes de cette *fantasmagorie?* Barbarie du temps, impuissance flagrante du goût humain!

En Languedoc, les truffes s'apprêtent d'après les méthodes provençales. Elles se conservent de même manière, et n'y sont encore que très imparfaitement connues et appréciées. Ce n'est qu'à certaines extrémités, à Toulouse, où on les a

mieux étudiées. De même que les Provençaux, les Languedociens ne s'entendent à apprêter les substances culinaires que d'une manière simple et naturelle. La faculté qu'ils ont de posséder de succulentes productions ne les a pas encore stimulés à rechercher et à pratiquer tout le fini de l'art délicat de la cuisine. Cependant ils paraissent avoir plus de tact, plus de dispositions que les Provençaux, et leur palais semble être mieux doté que celui de ces derniers pour apprécier les sensations gourmandes. Mais ils ont, de même que les Provençaux, l'usage de tout préparer à l'huile, substance tout-à-fait incohérente à de certains mets, et qu'en tous cas ne sauraient supporter des choses fines et délicates.

Toulouse en effet est à même de se pourvoir de bonnes truffes à cause de sa position ; mais elles n'y sont pas toujours employées avec succès, avec talent. Toulouse n'a pas de marchands de truffes proprement dits ; la connaissance, l'assaisonnement, la préparation de cette substance sont laissés aux mains de personnes qui font commerce de travailler cette denrée en pâtés, en terrines à la graisse, dans des vases, dans des boîtes avec de la volaille et du gibier. Ces personnes, qui à leur langage, à leur assurance *garonienne*, semblent réunir la possession de toutes

les facultés de l'art, ont le défaut de ne connaître qu'imparfaitement ce qu'elles sont appelées à préparer, et ont, nous pouvons le dire, l'absurde orgueil de rejeter toute correction, toute nouvelle lumière. Et cependant les traiteurs et maîtres-d'hôtels de cette ville revendiquent pour eux le titre de premiers maîtres; ils affirment hardiment qu'après eux ils n'existe personne de capable, n'importe dans quelle contrée. Leur jactance les a fait devenir commerçants en cuisine, au lieu de manipulateurs seulement qu'ils auraient dû rester. Ces messieurs établissent des prix courants et envoient leurs circulaires à toutes les personnes du grand monde des *quatre parties de l'univers*. A cet égard, nous donnons pour avis aux gourmands qu'il y a de bonnes raisons pour ne pas tenir toujours pour merveilleux, d'après leurs annonces, toutes leurs préparations.

Dans toutes les villes et villages du Périgord, on emploie les truffes comme à Toulouse, à quelques variantes près; on y manipule également volaille et gibier aux truffes, après les avoir préparatoirement passées à la graisse chaude, assaisonnées et épicées. Ici, en Périgord, on épluche les truffes, et l'on profite les épluchures dans les farces après les avoir pilées; ce qui, on doit

facilement le concevoir, doit rendre la farce moins bonne, attendu que les aspérités de la truffe n'ont rien de son parfum. Nous ne dirons rien de leurs préparations froides, qui manquent radicalement de qualités principales.

Quantité de petites villes, toujours de ce côté de la France, regorgent de renommée pour l'apprêt et la confection des truffes. Les principales sont Ruffec, Périgueux, Barbezieux, Angoulême, Limoges, Brives, Sarlat, Souillac, Bergerac et Nérac; mais leurs connaissances en l'article sont, on peut le dire encore, très circonscrites. Toutes leurs confections à froid manquent également de perfection. Les terrines de Nérac tant vantées, les pâtés de Périgueux, ont, comme on sait, une farce grasse, fortement épicée, et dans laquelle domine le lard pilé. Quant aux truffes qu'on y met, ce sont pour la plupart des truffes petites et inférieures, qui ne peuvent être expédiées au loin. En cela comme en tout, pour produire quelque chose de parfait, il ne faut point que l'intérêt préside à l'œuvre.

C'est dans ce pays du Périgord que se confectionne la soi-disant fameuse dinde truffée; aussi, partout où elle se présente, les étalagistes la décorent-ils du titre pompeux de *Dinde truffée du Périgord*, qui, ainsi que nous avons eu occasion

de le dire, pensent lui donner par-là un certificat de première qualité. Et pourtant combien cette production, comme tant d'autres mangeables d'autres pays vantés, a été aussitôt maudite que goûtée.

La dinde truffée, en effet, par les expéditions qu'il s'en fait, est le mobile principal qui soutient les établissements d'hôtellerie du pays; et cette dinde truffée tant renommée est la chose la plus simple et la plus ordinaire à faire en tous lieux; il ne faut avoir que de bonnes truffes. Il est quelques personnes qui pensent que l'on doit introduire les truffes dans la dinde de suite après l'avoir tuée et plumée. A celles des dindes confectionnées de manière à sacrifier l'apparence extérieure, on a l'usage de laisser le cou à la bête, les ailes avec leurs plumes, les pattes ainsi que les plumes de la queue; mais pour celles qui sont apprêtées pour les marchands, elles ont un joli retroussé, de jolies bourriches pour emballage, où elles reposent sur des rognures de papier blanc. A la voir, on pourrait penser que cette production est une merveille de l'art gourmand, basée sur des principes conséquents, et c'est ce qui est loin d'exister. Ainsi qu'à Toulouse, dans toutes les contrées méridionales de l'ouest de la France, les épluchures de truffes, qui doivent remplir la

dinde, sont employées, hachées avec la farce, en formant une masse qui devient compacte par l'alliage immense de sain-doux et autres graisses, qui donnent à la volaille une panse rebondie, dans le but de flatter l'œil de l'acheteur. La parcimonie de se servir des épluchures est funeste à la dinde ; car elle lui communique un goût âcre qui la fait avancer promptement et lui donne une odeur de fermentation, ce qui fait dire aux consommateurs que les dindes du Périgord sentent le chou. Puis ces messieurs vendent cher, Dieu sait ! Voilà assez de raisons pour observer que ce n'est pas toujours à juste titre que la renommée élève la voix.

En famille, à l'ordinaire, les habitants mangent passablement de truffes, et par des années abondantes on en sert dans toutes les auberges, sur toutes les tables d'hôte. On en place dans la majeure partie des mets de viande, mais rarement avec le poisson, les légumes, ni sauces auxiliaires. Les paysans périgourdins élèvent la truffe autant que ceux dauphinois et provençaux. Les truffes les plus vantées chez eux sont celles de Cressensac et de Montignac, et ce sont celles qui contiennent le plus de musquées, le plus de véreuses ; la terre qui les entoure est d'une humidité tellement permanente qu'elle fait gâter

promptement ces truffes, qui ont la contexture délicate et les chairs tendres. Dans toute cette contrée on ne sait point garantir les truffes de la gelée; aussi, pour peu qu'il fasse froid, en sont-elles aussitôt atteintes.

Il est deux villes, dont nous allons parler, qui sortent de la classification de celles que nous venons de décrire pour leur genre de préparation : ce sont Nantes et Bordeaux.

Ces deux villes ont pillé du commerce de Marseille la conservation des céréales, industrie que cette dernière possédait uniquement depuis un temps immémorial. Il est arrivé ce qui arrive toujours en matière de perfectionnement. Nantes et Bordeaux ne pouvaient confectionner par imitation des produits qui n'étaient pas de leur sol et qu'on y recevait du reste fréquemment de Marseille, à prix très modiques; il fallait donc se jeter sur de nouveaux procédés. La méthode Appert se présenta, et aussitôt les spéculateurs en pratiquèrent l'application. Les truffes furent l'objet le moins oublié de leurs conserves. Il était sans doute fort attrayant de conserver enfin au naturel cette substance pour en commander une vente active et considérable, puisque jusqu'à ce jour la truffe n'avait été conservée qu'avec des

moyens qui lui retiraient sa saveur naturelle en tout ou en partie. Mais pour réussir parfaitement, ce qu'on ignorait et ce qu'on ne possède pas encore familièrement, c'est la connaissance parfaite des qualités de ce tubercule, chose indispensable cependant pour faire de sûres préparations.

Ces spéculations n'ont donc pu atteindre le degré d'élévation auquel elles aspiraient. Comme on le pense bien, ce procédé de l'*air-eau-flamme* mal exécuté dut être mal accueilli, et l'on en revint aux préparations marseillaises. On préféra un objet réduit de bonté, de quintessence, mais invariable quant à sa saineté, à une substance qui la plupart du temps ne se retrouvait plus qu'en putréfaction complète.

Revenus plus tard sur leur premier projet qu'ils parassaient avoir abandonné, de grandes maisons, de grands spéculateurs de Nantes et de Bordeaux y donnèrent plus d'extension qu'auparavant. Ils exécutent aujourd'hui leurs conserves dans des vases de mode, d'élégantes boîtes de fer-blanc, des verres de prix. Parmi la variété de leurs substances conservées, dans lesquelles la truffe tient un rang notoire, on remarque plusieurs mets aux truffes : des galantines, poulets et gibiers désossés, etc., dont la conserve peut être sûre et la bonté naturelle maintenue ; mais

il ne peut en être de même à l'égard des truffes sans contredit, car la truffe, mêlée avec un mets cuit ou qui va l'être, doit y être mise dans un état approprié aux circonstances de cuisson, et être choisie parmi les qualités éprouvées; sinon, point de réussite. Quand ensuite on emploie, pour base de la conservation des viandes, l'ail, le sel, le thym, le laurier et autres aromates, la truffe mélangée parmi ces viandes et renfermée avec elles ne saurait y rester sans convertir en odeurs âcres son parfum si subtil, si flexible, si délicat.

De tous les vases à employer le plus convenablement pour la conserve de l'air-eau-flamme, c'est la bouteille; aussi, par de nombreux essais, s'y est-on généralement arrêté. Par leur proximité du Périgord, plutôt que d'autres provinces à truffes, les villes de Nantes et de Bordeaux les tirent toutes de cette contrée. Dans ces villes on confectionne très en grand, et l'on y manipule de très grandes quantités à la fois. Il faut connaître la truffe, l'aimer, l'avoir étudiée, pour savoir combien il faut la soigner; le choix qu'il faut faire pour assortir entre elles celles qui ont besoin d'un même degré de cuisson, et pour vérifier une à une celles qu'on met en conserves, afin d'écarter celles atteintes d'un vice même léger; pour ne jamais se laisser tromper sur leur nature, puis-

qu'il existe des sortes qui ne peuvent se conserver de telle manière que ce soit. Mais on ne veut pas s'enquérir de tout cela ; il serait du reste onéreux de le faire pour une grande opération ; sacrifice qu'il serait toutefois difficile de faire payer en raison des prix inférieurs avec lesquels il faudrait malgré cela être en concurrence à la vente.

Dans la cuisine ordinaire, les truffes sont peu aimées dans ce pays; comme en Périgord, l'emploi n'y consiste qu'en petites et rebuts.

Dans l'intérieur de la France la truffe n'est mangée que par les grandes maisons et les notabilités; encore faut-il que le goût en ait été importé par des personnes qui ont vécu dans les grandes villes, où elles ont pu familièrement la connaître. Nous ne dirons rien des diverses méthodes privées que chaque ménage pratique pour apprêter les truffes, plus ou moins simples, plus ou moins lumineuses ; elles n'ont rien de ce qui émane de l'art, et quant à la masse des habitants, c'est chose tout-à-fait inconnue pour eux.

Sur les côtes de la Manche on a cultivé depuis quelques années l'art culinaire d'une manière progressive ; dans les villes, plusieurs marchands de comestibles y sont établis ; plusieurs cuisiniers

de Paris y sont installés et y exercent leur art resplendissant. Ils se sont hasardés de toucher aux truffes; à cet égard on ne pourrait que les louer de leur esprit propagateur, s'ils n'étaient, comme la plupart de ceux qui y touchent, fort inhabiles dans la préparation de cette substance. Dans ces villes, où le poisson est d'une première fraîcheur, nous ne concevons pas comment ils n'ont point encore pensé à introduire les truffes dans ses apprêts; préparation succulente s'il en fût jamais, et digne du plus haut culte d'un gourmand.

Au nord de la France, à Lille et autres villes, on y reçoit beaucoup de ces objets préparés du Périgord : terrines, pâtés, volailles et gibier truffés, plus ou moins parfaits en qualité. Il nous semble qu'il serait plus convenable, pour les gourmands du Nord, de confectionner eux-mêmes, parce qu'ils n'auraient pas à rencontrer, contrairement à leur goût, des choses fortement épicées, assaisonnées, comme le sont toutes ces préparations. Il est reconnu que ce qui se mange dans ce pays est factice, que rien n'y est fin; les marchands de comestibles n'ont pu s'y tenir aussi clinquants qu'ils le sont ailleurs. Du reste, ils n'apprêtent rien; cela est réservé aux traiteurs, gens charlatans pour la plupart.

Un jour, en réunion d'amis, nous dînions chez un fameux restaurateur de Lille; on faisait de l'extra, nous entendîmes l'annonce d'une dinde truffée du Périgord; cette nouvelle fut reçue avec vénération et enthousiasme par la joyeuse assemblée. Elle parut en effet; l'hôtesse elle-même, en femme adroite, l'apportait. D'aussi loin qu'elle put se faire apercevoir : « Ne sentez-vous pas, messieurs, cette odeur délirante, cette odeur pénétrante, » dit-elle; et chacun de lever le nez pour la saisir. « Messieurs, ajouta-t-elle, il vous faut du Chambertin pour l'accompagner. » Cela est accepté, et en attendant la venue du vin on procède à la dissection de la pièce. Une peau noire, plutôt bleue, recouvrait la partie qui contenait les truffes : indication non équivoque d'un trop grand état de maturité. Effectivement, sitôt que l'intérieur de la volaille fut ouvert, il s'en exhala une odeur comme de chose fermentée ou de graisse brûlée. L'assemblée continuait à exprimer sa joie; une morne tristesse s'empara de notre ame. Notre hôtesse, revenant avec le vin, débouche la bouteille de Chambertin; le bouchon s'échappe. Aussitôt, approchant le goulot de son nez et aspirant à plusieurs reprises : « Oh ! messieurs, que c'est bon ! Oh ! laissez, permettez que je sente encore; ça vous est égal, n'est-ce pas, messieurs? Oh ! que

c'est bon! » Le Chambertin goûté par nous nous prouva qu'il pouvait facilement s'accorder avec la volaille truffée du Périgord, et nous voilà plus attristés. Comme en peu d'instants l'odeur presque empestée de la volaille avait rempli la pièce du festin, nous ne pûmes y résister davantage, et nous prîmes bien vite congé de nos amateurs, que nous abandonnâmes aux libations bachiques et gastronomiques de si abominable goût.

Les Alsaciens, notamment les Strasbourgeois, savent mieux connaître les truffes; ce sont, en majeure partie, les pâtissiers qui y règlent l'art culinaire. La bourgeoisie s'entend peu à la cuisine; aussi en extra s'en réfère-t-elle à ces pâtissiers. Les truffes qui arrivent en Alsace y sont expédiées, tant fraîches que conservées, par les marchands de Lyon, lesquels, par parenthèse, font avec messieurs les Alsaciens de fort bonnes affaires. La gastronomie se trouve toujours fort mal de toutes les combinaisons d'argent; de cette règle, les pâtés de foie d'oie ne se trouvent pas exceptés. Un pâté dans lequel on placerait assez de truffes serait le mets le plus délicieux. Quelle que soit la supériorité des truffes qu'on emploie, faut-il encore être assez raisonnable pour en proportionner la quantité relativement à l'importance du mets dans lequel on doit les

placer; nous laissons à juger de l'effet que peuvent produire deux ou trois truffes que ces pâtissiers mettent ordinairement en tout et pour tout dans un énorme pâté. Ces pâtissiers, à quelques imperfections près, savent assez combiner l'assaisonnement de truffes. Comme chacun a l'enthousiasme de sa profession, ils s'imaginent que la meilleure chose aux truffes est un pâté de foie d'oie. On connaît peu la volaille farcie; on mange préférablement les truffes comme à Lyon. Six à huit pâtissiers à Strasbourg confectionnent à eux seuls ces immenses quantités de pâtés qui se répandent sur tout le globe; quelques-uns d'entre eux sont fort riches. Ils disent maintenant que leur commerce est gâté, depuis que quelques industriels, complètement étrangers à la cuisine, ont fait spéculation de faire confectionner à la grosse des pâtés, rien qu'en croûte et en farce pour le détail des charcutiers de Paris.

L'importance d'un pâtissier fabricant de pâtés de foie est notoire; tout le monde afflue chez lui, grands et petits, roturiers et nobles seigneurs. Bien souvent la tête de l'artiste, flattée par la gloire et l'intérêt, s'exalte jusqu'à sortir des justes bornes de la raison. Il arriva à l'un d'eux la singulière aventure que nous allons raconter.

Un personnage distingué de l'Allemagne vint

commander à ce pâtissier, que du reste nous ne nommerons pas, un pâté de foie d'oie aux truffes d'une énorme dimension. Si notre mémoire est fidèle, six cents francs furent fixés pour le prix de ce pâté, relativement à sa grandeur apparente, que cette personne indiqua, en promenant le doigt en cercle sur une très grande table de salle à manger. Ce personnage accorda vingt-quatre heures pour en être livré, donna de fortes arrhes, et un dédit fut fixé plutôt pour commander l'exactitude du pâtissier que pour indemniser le noble commettant.

Pour qu'on comprenne que cette commande était réellement sérieuse, et ne devait pas surprendre l'artiste, nous rappelons que chez les Allemands un luxe de table consiste à y faire paraître des pièces énormes; il n'est pas rare d'y voir figurer un chevreuil tout entier.

Notre pâtissier, joyeux comme on ne saurait l'exprimer de l'ordre qu'il recevait, se mit incontinent à l'œuvre, suspendit ses autres travaux, se pourvut aussitôt du nombre de foies nécessaire, recruta plusieurs aides, mit vite la main à la pâte, et commença par établir le fond du pâté, dont on peut se figurer la grandeur en se représentant le fond d'un tonneau ordinaire de vin. Cela fait, et son mur croûteux de circonférence posé, il emplit

son pâté, le pare, le décore, y place le couvercle, et le doré qu'il y met lui donne déjà un coup d'œil charmant. La nuit s'avançait comme notre pâtissier achevait son travail. Ah! disons-le, c'était un beau jour de sa vie; le voilà se promenant à l'entour de son œuvre immense, s'extasiant sur ce merveilleux ouvrage. La troupe marmitonne est régalée du vin du Rhin. Notre chef ne se sentait pas d'aise; il regrettait que le temps ne lui permît pas de porter ce chef-d'œuvre en triomphe par toute la ville. Enfin, après quelques instants passés en copieuses libations, bien naturelles sans doute, le four est chauffé; on s'assure de sa chaleur; et puis enfin le pâté, porté par quatre des plus dignes disciples, est présenté à l'entrée du four. O effroi! ô douleur! qui commande aussitôt à la troupe trois pas en arrière, frappée d'une déchirante stupéfaction. L'entrée du four est trop étroite... trop étroite de moitié. « Malédiction, rage, désespoir! s'écrièrent-ils; nous sommes perdus! La réputation de ma vieille maison est détruite, dit le chef; tuez-moi, mes amis; je ne dois plus vivre! » On essaie, mais en vain, de présenter le pâté au four sous toutes faces; mais temps perdu, tentatives inutiles! Après avoir donné aux lamentations un libre cours, arrive l'heure de la livraison. Si l'on perd le pâté il ne

faut pas perdre la pratique; réflexion qu'amène un temps plus calme. Le pâtissier se résigne, va trouver son client, lui expose son aventure d'un air humble et fortement contristé, l'indispensable bonnet de coton à la main. Celui-ci se prit à rire à son récit, comme un Allemand qu'il était, lui abandonna ses arrhes, et le congédia avec ces paroles de conséquence : *Mein her, un autre foua fou prendre peaucoub mieux fo timensions.*

Il y a à Strasbourg des pâtissiers qui emploient (et ils le font presque tous) la truffe précoce du pays préférablement à de bonnes conservées qu'ils pourraient faire eux-mêmes, ou qu'ils pourraient se procurer; la raison qu'ils en donnent est l'économie qu'ils y trouvent. Ainsi tous les pâtés qui se font et se vendent en septembre, octobre et même novembre, au lieu d'être farcis de bonnes truffes, soit du Périgord, soit du Dauphiné-Provence, ne contiennent que de ces inférieures truffes d'Alsace, sans goût et sans parfum. C'est le seul cas, du reste, où l'on emploie ces truffes, si ce n'est sur les tables d'hôtes en Alsace, sur lesquelles, comme on sait, on ne tient pas toujours à servir des objets de première nature et qualité. Crédules amateurs, qui consommez sans vous inquiéter, sans vous assurer de la qualité de vos mets, assurez-vous des pâtés

de foie d'oie que vous voudrez manger avant le mois de décembre.

La charcuterie est développée à Strasbourg plus que partout ailleurs; c'est aussi là qu'a commencé l'emploi de la truffe avec elle; et, pour être juste et vrai, nous dirons que ce qu'on y fait en ce genre est fort passable, les combinaisons en étant bien entendues; mais il faut qu'on y fasse des réformes importantes, celle surtout de ne plus employer les truffes marinées à l'huile, totalement inalliables avec les chairs du porc qui doivent cuire.

En Poitou, en Bourgogne, en Champagne, etc., par cela même que ces provinces possèdent des truffes que les habitants croient pour le moins égales en qualité à celle des bons pays, on n'est nullement appréciateur de ces dernières et l'on n'en mange point. Répétons ici que les truffes, tant du Poitou, de la Bourgogne et de la Champagne, sont indignes de paraître dans la cuisine du véritable amateur.

Laissons en arrière toutes ces pratiques anciennes, tous ces vices enracinés que la cuisine régénérée de la capitale est loin de revendiquer; laissons tous ces pays barbares, abandonnés à leur entêtement nuisible, s'éloigner de la marche puis-

sante et progressive que fait aujourd'hui la cuisine en France; et voyons si à Paris, si fécond en lumières, on possède l'art précieux de connaître la truffe et de la préparer.

A Paris, nombre de truffes y arrivent et s'y vendent, nombre de consommateurs émérites s'y trouvent; mais ce ne sont principalement que les restaurateurs et les marchands de comestibles qui préparent en plus grande partie les pièces aux truffes. Les grandes maisons et celles de moyen ordre, qui font de l'extra, en font acheter par les préposés à leur cuisine; mais ceux-ci ne connaissant, pour la plupart, en aucune manière la méthode de les apprêter, on est obligé ou l'on trouve plus commode d'en revenir aux objets truffés par les marchands de comestibles, sur le savoir desquels on s'en remet aveuglément pour les délices que l'on attend.

A Paris, par les années d'abondance et conséquemment de bas prix, tout le monde mange des truffes, depuis l'habitué des repas à 16 sous par tête jusqu'à celui des somptueux dîners à prix d'or, depuis le clerc d'huissier jusqu'aux plus grands fonctionnaires, depuis le moindre bourgeois jusqu'aux bouches royales et ministérielles. Le ministère Villèle peut être considéré comme ayant jeté un cachet d'encouragement sur la con-

sommation de cette production; car depuis ce temps le nombre des consommateurs s'est considérablement accru, et personne n'ignore aujourd'hui qu'il existe une substance mangeable appelée truffe, ce dont bien des gens ne se doutaient pas du tout auparavant.

Les gens d'une certaine fortune sont cependant ceux, à Paris, qui en font seulement usage à leur ordinaire; ils ne dédaignent pas de s'occuper personnellement de cette partie de leur cuisine. Ils vont acheter eux-mêmes cette substance; on les voit faire au marchand d'insinuantes questions pour s'assurer de la qualité de ce qu'ils achètent, auxquelles le marchand répond d'une manière ambiguë, et qui paraît toutefois satisfaisante aux demandeurs, qui restent convaincus de la bonté des raisons qui viennent de leur être données. Cependant voyez notre amateur, toujours soupçonneux, tourner et retourner les truffes, les sentir, les flairer doublement, signaler leur faible odeur, leur odeur fétide, leur odeur de musc; mais aussi voyez avec quel aplomb le marchand lève ses doutes; de quelle puissance est son langage emphatique! Voyez donc sortir l'amateur d'un air radieux, emportant sous son bras le sac qui recèle le précieux kilogramme de tubercule; voyez-le surtout arriver chez lui. Rien

ne le préoccupe plus, rien ne l'inquiète autant que l'opération qu'il a à faire ; car c'est lui-même qui va procéder, ne réservant à ses gens qu'un tout premier travail, celui du lavage. Le voilà qui manipule; la cuisinière se croise les bras, est inactive, le regarde opérer, et sourit en-dessous en marmottant qu'elle était bien aussi capable que son maître, et que s'il fait quelque brioche on ne la lui reprochera pas au moins cette fois.

En fait d'établissements publics où l'on doit savourer la truffe, viennent en première ligne les restaurants du premier ordre, les réputations du genre pour le monde à la mode. De même qu'il ne peut être bien vêtu si les vêtements ne sortent pas de chez les grands faiseurs, de même on ne peut bien manger selon lui que dans les restaurants tels et tels. A de certaines dispositions du corps, à de certains âges, dans de certains moments, la cuisine et son art sont tout-à-fait insensibles : on mange par besoin, voilà tout. Par exemple, par une partie de chasse, de campagne, de bal, a-t-on besoin, pour se restaurer, de tout l'art, de tout le fini de la cuisine? Non, sans doute. Eh bien! après un repas précipitamment pris ou après de joyeuses orgies, combien de gens à belles façons ne s'estiment pas moins capables d'apprécier les mets d'un repas.

A tort ou à raison ils en vantent le haut mérite, et proclament partout que, hors tel lieu, il est impossible de bien vivre. Qu'on leur parle d'un restaurant moins vanté, dont la carte est moins chère, les salons moins brillants; qu'on leur dise qu'il fait aussi bien, peut-être mieux parfois que son confrère très élevé, ils vous prendront pour uue légère fortune, pour un ignorant, ou bien pour un parasite chargé de faire la réputation de cette maison, chez laquelle l'affluence du grand monde ne va point.

Un grand restaurant, à Paris, est un objet de spéculation qui passe vite en d'autres mains, dès qu'il a fait la fortune de son propriétaire. Le premier venu qui consent à payer le prix demandé en devient acquéreur, sans qu'il ait besoin de connaître l'art culinaire. Ainsi le grand restaurateur à Paris ne se mêle point d'ordinaire de sa cuisine : il a un chef qui la dirige souverainement. Ce chef ne va jamais à la provision, il instruit le maître de ce qu'il a besoin; et c'est celui-ci qui va à la halle, qui traite avec tous les fournisseurs, et qui emplette toutes espèces de denrées.

Nous disons ceci pour arriver à expliquer que le restaurateur ne peut avoir par lui-même une connaissance exacte de l'emploi des truffes; sans étude sur elles, il ne peut évidemment que se

tromper à leur achat, parce que ces messieurs ne lès jugent ordinairement que d'après leur beauté apparente et en raison du prix qu'on leur en fait. Et quand bien même le chef achèterait, peut-il préparer tous les mets ? il est aidé dans ses travaux, et ceux qui travaillent sous ses ordres n'ont point ses lumières. Ainsi il arrive qu'on fait cuire les truffes émincées aussi long-temps que les truffes entières, les truffes qui doivent être mises dans un objet cuit point assez par avance relativement au temps que doit prendre la cuisson de l'objet confectionné ; enfin on laisse rencontrer l'imperfection, aux truffes qui se mangent seules, d'être affadies, parce qu'elles n'auront pas été nourries convenablement. L'assaisonnement des truffes est totalement imparfait. Obligés de satisfaire à tous les goûts, les restaurateurs assaisonnent faiblement tous les mets et appliquent ce système aux truffes. Mais si l'on peut sur table assaisonner un mets qui ne l'est point assez, il n'en saurait être de même à l'égard des truffes, qui demandent à être relevées en cuisant. Les truffes, pour être bonnes, doivent essentiellement être cuites à point, assaisonnées de même ; et voilà deux cas sur lesquels les restaurateurs pèchent sensiblement. Quantité d'autres imperfections fourmillent dans les apprêts de la truffe faits par

le restaurateur, ce qui n'existerait pas s'il était éclairé, ou s'il sentait l'importance de faire apporter plus d'attention à l'exécution assez difficile de cette partie de son art.

Le café-restaurant est cuisinier le matin, cafetier le soir; ceux de premier ordre, et chez lesquels se mangent le plus ordinairement les truffes, sont devenus tout-à-fait restaurateurs sans cesser d'être limonadiers. Ces établissements se font remarquer par l'attention, les petits soins qu'ils apportent à la préparation de tous les petits mets qu'ils servent aux déjeuners, et pour lesquels on ne peut s'empêcher de leur reconnaître une évidente supériorité. Leurs cuisiniers travaillent profondément, stimulés qu'ils sont par les éloges de l'amateur toujours assez mérités. Nous sommes certains que s'il advient une grande célébrité culinaire, un homme de génie, il aura certainement fait ses premières armes dans l'atelier d'un café-restaurant.

Cependant, comme le restaurateur, le café-restaurant laisse échapper de grandes imperfections dans l'apprêt des truffes; soit qu'il considère cette substance comme chose fort auxiliaire, fort peu importante, soit qu'encore une fois il ne veuille pas se donner la peine de se rendre compte de sa valeur relativement à la confection,

sa règle générale est de se borner seulement à ménager à la truffe une cuisson modérée, mais point assez suffisante ; et comme le restaurateur, il est sans calcul sur son assaisonnement. La truffe en hors-d'œuvre ne se sert point encore assez ordinairement, par la difficulté où l'on est de saisir les choses avec lesquelles on pourrait la présenter. Partie délicieuse et importante cependant d'un gracieux déjeuner que les hors-d'œuvres, inventés sans doute pour ouvrir l'appétit, pour prédisposer aux sensations gourmandes; merveilleux effets que les truffes développeraient parfaitement. Il serait à désirer que le café-restaurant rendît plus fréquents les hors-d'œuvres à la truffe.

Ces reproches peuvent s'appliquer aussi au pâtissier de Paris, quoiqu'il fasse peu emploi du tubercule. Ceux qui veulent faire quelques pâtés aux truffes ne les vendent que difficilement depuis que les pâtés de Strasbourg sont devenus si ordinaires et à la portée de toutes les bourses. Du reste, les grandes maisons font elles-mêmes les pâtisseries aux truffes, qui jusqu'à présent ne sont pas très diversifiées dans les sortes : elles consistent seulement en confection de pâtés à la viande. La profession de pâtissier n'a donc rien qui note dans l'apprêt des truffes.

En pâtisserie comme en cuisine de restaurant, on n'est pas exact à établir les degrés d'assaisonnement et de cuisson des truffes. Les pâtissiers se bornent à placer tout simplement les truffes crues dans la construction de leur pâté. Ces truffes ainsi administrées ne cuisent point assez, donnent peu de saveur et point d'effet. Quelle erreur, par exemple, en vol-au-vent, de considérer les truffes à l'égal du champignon pour les faire simultanément cuire, comme si la cuisson devait être la même pour l'un comme pour l'autre tubercule !

Cependant il existe d'excellents pâtissiers, qui ont à cœur la prospérité, la perfection de leur art, qui travaillent sans relâche à obtenir les plus satisfaisants résultats; mais l'application de la truffe aux confections de leur travail est presque délaissée par eux. A l'occasion d'en employer, ils se laissent aller à de vieux usages.

Rien n'est bénin à l'achat du tubercule comme le pâtissier ; pour un marchand de truffes, c'est sa meilleure pratique : il paie tout ce qu'on lui demande, pourvu qu'on lui donne de belles truffes ; et pour la qualité, il est loin de supposer qu'elle ne puisse pas y exister.

Depuis quelques années, il est venu à Paris des Anglais qui ont formé des établissements de pâ-

tisserie et de restaurant à l'instar de ceux d'Angleterre. Certes, on doit croire qu'ils n'ont pu de leur pays, encore barbare en cuisine, nous importer de bons procédés de leur invention; aussi se sont-ils attachés à amalgamer pour ainsi dire notre genre et le leur. Doivent-ils servir un Anglais? c'est le *nec plus ultrà* de la cuisine française qu'on promet de lui donner; est-ce un Français bizarre et original dans ses goûts? on lui fera comprendre qu'on lui sert le sublime des préparations anglaises. De cette manière la pratique est toujours servie à souhait. S'il est une province en Angleterre qui produit des hommes d'un caractère tel que celui des habitants de la Gascogne en France, à coup sûr ces industriels en arrivent en droite ligne, bien qu'il soit évidemment reconnu qu'il y a des Gascons partout.

Si notre pâtissier indigène est simple, celui-là est très raisonneur et tranche du grand seigneur. Les truffes sont accommodées par lui, comme s'il en avait fait une savante étude, et Dieu sait s'il y connaît quelque chose. Les préparations auxquelles on ne procède en France qu'en hésitant sont sabrées par lui avec assurance. Si notre pâtissier français balance dans l'emploi de ses procédés, vous voyez l'artiste anglais manipuler à tous caprices, et répandre à tort et à tra-

vers, sur tout ce qui contient des truffes, une profusion d'ingrédients corrosifs qui les abîment, les brûlent ou les asphyxient.

Ces établissements, du reste heureusement peu nombreux, ne font pas appréhender qu'ils deviennent importants ou que quelque indigène soit tenté de calquer leur genre et de monter des établissements rivaux des leurs; nous n'en aurions point parlé si, d'après le plan de notre livre, nous ne nous étions pas imposés de toucher à tout ce qui a rapport à notre titre principal De la Truffe.

Une profession culinaire, qui de nos jours court rapidement à la civilisation, aux dépens toutefois de l'excellence de l'art, et qui embrasse maintenant plusieurs branches d'industries mangeantes, c'est la charcuterie : elle s'est emparée des truffes et c'est elle qui, aujourd'hui, satisfait le plus grand nombre de bourses et de désirs, qui occupe la plus grande place dans la gastronomie, par le juste milieu qu'elle tient entre l'homme riche et le prolétaire.

Il y a vingt-cinq à trente ans qu'il n'existait à Paris que quelques charcutiers, qui se bornaient à ne s'occuper que des détails relatifs au déchirage du cochon, à sa salaison, et qui n'avaient d'autre science que celle de faire du boudin et

du saucisson. Le jambon cuit se détaillait sans être préparatoirement désossé, comme on le fait maintenant. On sortait d'un baquet, pour les livrer aux acheteurs, des morceaux de porc, où ils étaient en conserve de salaisons, comme on le fait encore aujourd'hui dans les campagnes.

Cependant la charcuterie était depuis longtemps avancée et développée dans plusieurs villes de France; Lyon, Strasbourg, Bayonne avaient fait d'étonnants progrès. L'Italie et la Hollande avaient aussi révélé de succulentes préparations.

Mais nulle part on ne s'était occupé de l'emploi des truffes dans la charcuterie. Un ou deux charcutiers vinrent transplanter quelques innovations au temps des prospérités gastronomiques de l'Empire; depuis et insensiblement ils ont multiplié les détails de leur viande; et seulement depuis dix à douze ans ils y ont fait intervenir la truffe, sur laquelle ils gagnent énormément d'argent.

Aussi aujourd'hui leur étalage présente-t-il quantité de préparations aux truffes, pâtés, terrines, volailles et pièces de charcuterie de toutes sortes. Tous ces objets ont une jolie tournure et paraissent de première bonté; cependant si l'œil est satisfait, il n'en saurait être de même du goût; car il y a encore tout à reprendre sur l'exécution et les procédés mis par eux en usage. En effet, à

Paris, de toutes les professions qui emploient les truffes, celle du charcutier est la plus en arrière en connaissances et en appréciation. Ces opérateurs n'ont nul égard et n'apportent nulle attention à la qualité, à l'assaisonnement et à la cuisson des truffes. Ils ne tiennent qu'à une chose; c'est de faire paraître des places noires pour indiquer la présence du tubercule, selon le propre dire de l'immense quantité d'entre eux, notamment des principaux; principe que nous laissons à qualifier au gourmand.

Parmi leurs confections aux truffes viennent en première ligne les pieds de cochon; cette préparation fut la première qui apparut avec les truffes dans la charcuterie. Elle serait parfaite si l'on avait su comprendre que les truffes veulent avec elles les mélanges les plus délicats, les combinaisons les plus sages, et c'est ce qui n'existe pas dans la confection du pied de cochon farci. Parmi une certaine quantité de chairs à saucisses épicées, sont mélangées les chairs d'à peine un demi-pied seulement; on donne à cet ensemble une forme plate et allongée, on place à la superficie d'un de ses côtés seulement des lames très minces de truffes, crues et on enveloppe le tout avec de la coëffe de cochon. C'est ce côté du pied où se trouvent les truffes que les charcutiers ont

soin de mettre en évidence à l'étalage de leur boutique. Cette composition se fait cuire sur le gril ordinairement; le feu, comme on le pense, frappe les truffes tout d'abord, les brûle bien avant même d'avoir cuit les chairs. Il est évident que le résultat gourmand que l'on attend de la truffe, dans cette préparation, est tout-à-fait nul.

Cependant, chose incroyable! on ne leur en fait aucun reproche; et s'il faut en donner une raison, nous croyons l'avoir trouvée en ceci, c'est que la clientelle du charcutier, qui est comme on sait le restaurateur du peuple, étant indifférente au goût des truffes, ne tient alors pas à avoir le tubercule dans toute l'étendue de sa saveur.

Pourtant, c'est une bien bonne chose qu'un pied de cochon artistement farci. Il était un charcutier, un seul, à Paris, qui excellait en cette confection. Cet homme perfectionnait constamment tout ce qu'il confectionnait chez lui, et, sa vente dût-elle en souffrir, il ne tenait pas à ce que les choses ne fussent agréables qu'à l'œil; il avait à cœur que tout fût généralement bon. Il avait éloigné la grossière chair à saucisse employée par ses confrères; il prenait réellement un pied de cochon qu'il désossait, qu'il entourait d'une farce faite avec des blancs de volaille, de pistaches

et de truffes coupées en carrés. Les truffes n'étaient point mises à la superficie; au contraire, elles étaient soigneusement placées à l'intérieur, et il recouvrait la coëffe-enveloppe de mie de pain, ce qui garantissait les viandes de la brûlure en cuisant. Le pied de cochon ainsi confectionné est d'une succulence, d'une délicatesse et d'un goût parfaits. Cet homme a gagné à ce seul article beaucoup d'argent. La vente qu'il en faisait était de plusieurs milliers de pieds par année. Il n'avait point l'orgueil ni l'entêtement de ses confrères; aussi ne dédaignait-il point d'écouter et de mettre à profit tous les conseils. Il ne présentait au consommateur que des choses éprouvées et reconnues bonnes. Les inventions nouvelles ne le tentaient point si leur résultat n'était pas sûr; aussi, dans le doute, ne se servit-il jamais de la bouteille pour conserver les truffes, à cause des chances de ce procédé.

Cet homme ne travaille malheureusement plus pour le bonheur des gourmands; il a quitté son établissement. Il serait à désirer qu'il eût transmis en même temps ses procédés à son successeur; mais quand cela serait, chacun apportant à son industrie sa combinaison propre, il est rare qu'en communiquant un procédé il passe tout entier et pur dans les mains de celui à qui l'inventeur le cède.

En jetant au hasard un coup d'œil sur les autres préparations des charcutiers, on trouve les mêmes combinaisons vicieuses des autres professions gourmandes. Leur principe est de ne jamais éplucher les truffes et de les considérer toutes également bonnes lorsqu'elles sont fermes; quoiqu'il y en ait parmi elles de certaines qu'il faut prudemment écarter. Ils n'emploient d'ordinaire aucun assaisonnement, aucune cuisson préparatoire; c'est crues et seulement brossées qu'ils jettent indifféremment ces truffes et dans la galantine, et dans les saucisses, et dans les saucissons, etc.

Depuis quelques années, les charcutiers se sont mis à tenir plusieurs pièces de pâtisserie, et notamment à détailler les pâtés de foie d'oie aux truffes de Strasbourg; mais le bas prix qu'ils veulent payer ces derniers a donné naissance à une détérioration dans la confection de ces pâtés. Ils leur sont vendus à Paris à fort bon marché, il est vrai, mais aussi sont-ils de qualité inférieure. Ces pâtés ont la croûte très épaisse, n'ont dans l'intérieur qu'une très petite quantité de foie et de truffes, et le surplus est une composition de farce d'un très mauvais goût. S'ils ne voulaient point gagner autant qu'ils le font sur un pâté (six à sept francs sur une valeur de douze) ils pour-

raient donner du bon, tout en ayant un bénéfice raisonnable.

Les charcutiers font aussi des conserves de truffes; mais ils réusissent rarement, en raison des qualités inférieures qu'ils emploient et du peu de connaissance qu'ils ont de la manutention. C'est au sain-doux qu'ils conservent le plus souvent. Nous en avons vu, et ceux-ci étaient fort naïfs sans doute, placer leurs truffes dans des bouteilles qu'ils remplissaient de sain-doux, qu'ils bouchaient hermétiquement et qu'ils faisaient cuire ensuite au bain-marie. Il était risible d'entendre celui qui avait fait cette découverte soutenir qu'il était impossible que les truffes se gâtassent ainsi conservées.

Pour faire de bonnes conserves il faut indispensablement connaître les truffes et ne point être économe dans les frais de manutention; il faut tout ce qu'il faut; on ne doit rien épargner, et le charcutier n'a aucun de ces principes. Ainsi, qu'il ne s'étonne donc plus de ne pas réussir ses conserves, puisqu'indépendamment pour cette destination il n'achète que des truffes inférieures et du plus vil prix.

Aujourd'hui que le charcutier fait dériver sa profession première, il serait nécessaire qu'il apprît un peu la cuisine, afin de pouvoir mélan-

ger sûrement et non au hasard les substances et ménager entre elles une harmonie gourmande, sans quoi rien de ce qu'il fera ne pourra jamais arriver à être bon et délicat. Nous lui recommandons, en réforme principale, d'éloigner de sa boutique ces exhalaisons fétides causées par la malpropre tenue de sa cuisine; car, grand Dieu! quelle bauge infecte que le *laboratoire*, comme ils osent l'appeler, d'encore presque tous les charcutiers! C'est à faire soulever le cœur du mangeur le plus grossier*.

Le marchand de comestibles est une profession devenue de nos jours, à Paris, assez ordinaire. Ils sont en assez grand nombre; mais ce ne sont que les principaux qui débitent l'hiver la truffe d'une façon marquante et qui en font emploi.

Le marchand de comestibles autrefois se bornait à recevoir et à vendre tous les produits gastronomiques du monde; il devint célèbre et brillant. Il laissait à d'autres, à des mains plus éclairées et plus spéciales sans doute, le soin d'apprêter les produits qu'on tirait de son ma-

* Il paraît que la santé publique était même compromise, puisque ce point vient d'être l'objet d'une ordonnance fort sage, tout récemment rendue par M. le préfet de police.

gasin ; aussi n'avait-il chez lui ni fourneaux ni cuisiniers. Il était commerçant, comme le sont encore aujourd'hui tous ceux qui ne sont point à Paris, tels qu'on en voit dans les grands ports de mer de France, dans quelques grandes villes de l'intérieur, et enfin à l'étranger, à Londres, Naples, Gênes, Hambourg, Bruxelles, Berlin, Saint-Pétersbourg, New-Yorck et autres. Ces établissements se bornent à être commerçants extracteurs et n'embrassent point l'exercice de l'art culinaire.

On conçoit que le monopole qu'exerce aujourd'hui le marchand de comestibles parisien doit éprouver des échecs, des révolutions, et que, dans les villes de consommation, celui qui tient un tel établissement est sujet à de grandes pertes, lorsque son débouché n'est que dans la ville même, parce que le caprice ou la mode, à laquelle il ne peut se soustraire, lui occasionne des méventes. Les grands magasins y suppléent par la cherté des objets qu'ils vendent; aussi n'y a-t-il que les grands établissements, à haute clientelle, qui puissent faire leurs affaires. Ceux du moyen ordre ont senti cette difficulté ; ils ont été obligés, pour se soutenir, de disséminer leurs produits, d'en morceler l'entier, afin de les mettre à la portée de toutes les bourses, et, pour ne pas perdre,

de préparer des objets avancés pour les vendre conservés au lieu de frais. Voilà ce qui a donné naissance à tout ce gâchis, à tout ce tripotage qui existe aujourd'hui dans cette industrie pour les plus précieuses productions de la nature.

Leurs connaissances sur les truffes sont peu étendues ; ils ne possèdent en analyse *qu'un savoir faire l'article,* narré charlatanique, historique et romantique, prêt à être débité à chaque acheteur qui leur fait quelque objection. Comme nous venons de le dire, les objets qui ne se trouvent pas vendus au bout d'un certain temps sont décomposés pour être préparés d'une autre manière, afin d'en prévenir la perte. Ainsi, par exemple, quelle saveur et bon goût peut-on s'attendre à trouver à une truffe placée dans une galantine, quand cette même truffe aura séjourné huit à dix jours auparavant dans l'intérieur d'une volaille? et que sera-ce encore si la galantine ne se vend point assez vite? Ces truffes et cette galantine seront métamorphosées cette troisième fois en pâtés, en terrines, qu'ils annonceront pompeusement sous les titres de *pâtés de Périgueux* ou *terrines de Nérac.*

Leurs volailles truffées se sentent de ce principe. Il est curieux de connaître les choses qui président à la confection. Une énorme quantité

de lard pilé est ramassée dans l'intérieur de la pièce, de manière à repousser, contre la peau de la gorge habilement retroussée, le peu de truffes qu'ils y mettent; ces truffes sont épluchées, et les épluchures entrent dans une espèce de farce qu'ils joignent avec le tout. Les truffes ne sont que très faiblement cuites et épicées. On a vu, d'après ce que nous avons dit, quel intérêt ils ont à ne les faire cuire tout d'abord que faiblement, dans la crainte d'avoir à redécomposer les objets. A considérer aux étalages des magasins la gracieuse apparence de toutes les volailles truffées, et dont la gorge avec élégance paraît rebondir de truffes, on ne s'imagine certainement pas que ce coup d'œil changera, lorsque la main dissectrice les aura opérées pour en distribuer les morceaux aux convives pleins d'impatience et d'anxiété.

Tout se ressemble assez à Paris; on flatte l'œil par une précision, une contexture d'extérieur admirable des objets présentés à la vente, sans être trop scrupuleux sur les qualités intérieures, et sans appréhender qu'un palais délicat ne se trouve pas complètement satisfait.

Les marchands de comestibles n'aiment point à s'approvisionner; ils voudraient pouvoir aller au jour le jour; aussi subissent-ils les variations

de prix qui surviennent dans l'article, et il arrive qu'aux moments de rareté ils sont obligés de tomber sur toute espèce de marchandise. Si nous avons vu les marchands lyonnais considérer une truffe au point de conserver celles en pourriture, le marchand de comestibles de Paris a sur ce point des principes qui, sans approcher de ceux aussi pernicieux des Lyonnais, ne sont pas moins nuisibles à la perfection. Ils emploient tout, ne rebutent rien, et croiraient faire une grande perte en rejetant une truffe qu'ils rencontreraient musquée ou inférieure ; enfin quelques-uns ont une si petite idée de ce qu'ils emploient que, pour utiliser les épluchures, ils les mettent dans du boudin, des saucisses, qu'ils vendent encore un bon prix, et qu'ils intitulent boudins, saucisses truffés.

Toutes les autres productions auxquelles les marchands de comestibles appliquent les truffes sont à l'infini. Ils créent sans règle ; ils n'ont aucunes bases, aucuns moyens éprouvés, et n'exécutent que par routine. Le marchand de comestibles devrait nécessairement cesser d'être cuisinier, et s'appliquer à ne revendre les productions gourmandes que primitives et naturelles, et sans y avoir touché ; il rentrerait d'abord mieux dans le titre de son état, car tous ceux que nous

voyons aujourd'hui, même les fameux, sont plutôt de vrais traiteurs, puis cela le mènerait à mieux connaître tous les produits de son commerce; il n'offrirait au consommateur que des choses d'une bonté intacte, que n'aurait pas aliénée l'administration d'un art qu'il n'emploie qu'à déguiser ses produits. Son intérêt et sa gloire y gagneraient; car sa valeur, sa renommée s'agrandiraient sensiblement, et à juste titre dans ce cas.

Il est des gens qui, sans être marchands de comestibles, débitent à Paris certains produits gourmands; ils se disent ordinairement de la Provence ou du Périgord, et établissent leur domicile dans un quartier habité par la classe aisée. Ils se placent en face d'une maison de commerce renommée d'objets pour les dames, tels que marchands de nouveautés et autres; les uns près des congrégations, des séminaires, des couvents; les autres près d'autres marchands de comestibles. Ils s'annoncent ordinairement pour vendre les récoltes de leurs propriétés; et Dieu sait s'ils en possèdent, les pauvres diables! Ils font des annonces nombreuses dans tous les journaux, où ils font part de la complaisance extrême qu'ils ont d'apporter au bon Parisien : *l'huile vierge d'Aix, produit du suc merveilleux des olives du*

beau ciel de la Provence; le miel fait par les abeilles; les truffes délicieuses garanties; les volailles du Périgord; l'eau de fleur d'orange quintuple de Malte, etc. Ils offrent tous ces produits à un tiers au-dessous du cours; malgré cela, comme tout ce qu'ils vendent, ils l'achètent sur la place; toute cette marchandise étant de rebut pour la plupart, ils y font encore un fameux bénéfice. Ces annonces leur amènent nombre de pratiques, de grands personnages qui, étrillés par les marchands de comestibles, croient avoir trouvé la pierre philosophale en fait de bon marché. La cuisinière et le chef sont les créatures antipathiques à ces industriels; car ces artistes les dénigrent avec juste raison à leurs trop confiants maîtres, qui les gourmandent de ce qu'avant qu'ils eussent fait la précieuse découverte de l'industriel en question, ils leur faisaient payer bien plus cher tout ce qu'ils leur achetaient en ce genre de productions.

Ces individus ont l'accent très prononcé des lieux auxquels ils appartiennent. A ce qu'ils disent, ils possèdent tous la plus brillante éducation; à les entendre, les uns ont fait leur droit, les autres ont appris la médecine; quelques-uns ont reçu les ordres sacrés, ont été officiers dans l'armée; enfin d'autres ont été professeurs dans

quelques grands colléges. Malgré l'élocution brillante et facile qu'aurait dû leur donner une de ces éducations superbes, ils s'expriment avec difficulté ; ils n'aiment point à rencontrer des personnes qui leur font des observations, tâchent de convaincre le client par une parole tranchante, presque malhonnête ; et pour donner plus de prix à leur marchandise, elle est toujours, disent-ils, à prendre ou à laisser. Pour peu que vous soyez disposé à les écouter, ils vous feront l'histoire chronologique de tout ce qu'ils vendent. Ils disent connaître intimement et fournir tous les magistrats, préfets, receveurs, évêques et grands-vicaires, tous les hauts employés, tous les gens titrés, et ont avec cela pour leurs plus intimes amis tous les députés, ministres, pairs, etc.

Les truffes n'ont point été oubliées dans la nomenclature des articles que tient cette classe de marchands. Nous n'analyserons pas les confections qu'ils débitent, parce que de bonne foi elles ne sont point analysables; elles sont tout-à-fait hors de la classification des plus médiocres, des plus ordinaires. Dans un manoir assez peu propre, sans aucun digne ustensile, est confectionnée la volaille *récemment arrivée du Périgord.* L'huile nouvelle vierge d'Aix est pour la plupart de Port-Maurice ou de quelque canton de la

Provence ; les truffes du Périgord, *garanties*, ne sont autres que des truffes du premier endroit venu ; les pâtés de thon, sardines à l'huile et autres conserves, que des articles de pacotille. Ces individus vont offrir leurs services dans les classes aisées ; ils réussissent à vendre par leurs insinuations. Malheureusement ils ont de fréquents revers de médaille ; lorsque *la bonne qualité* de leur marchandise a été reconnue, ils sont, on n'en doute pas, promptement éconduits.

Pour vous, gourmets, qui que vous soyez, experts ou non, n'approchez point de ces pompeuses annonces, de ces offres magnifiques ; elles sont décevantes et traîtresses presque toujours.

Copiant ces industriels, des conducteurs de diligences et des commissionnaires de courrier, qui vendent ordinairement des truffes, se sont mis à prendre le même genre ; mais ceux-ci sont plus maladroits que les autres, ne marchent que d'un pas ignorant, et sont d'autant plus nuisibles au monde gourmand qu'ils répandent, parmi les gens qui tiennent les truffes, tels que les charcutiers, les marchands de volailles, etc., les plus pernicieux moyens de préparation, n'en sachant pas davantage. Nous souhaitons bien vivement, dans l'intérêt du gourmand, que ces gens-là se déterminent enfin à rester dans leur métier,

et que dès lors ils se contentent de rendre à domicile les paquets de la malle-poste ou des messageries, en leur qualité de préposés de ces établissements.

Certains fruitiers, certains marchands de volailles tiennent dans l'hiver seulement des truffes fraîches, qu'ils revendent instantanément aux cuisinières dans les marchés publics. Ils ne sont point connaisseurs et ne tiennent les truffes que parce que cet article leur est demandé ; ils achètent à Paris. Les marchands de volailles sont très modestes; ils ne font point du tout les experts ; ils ont à cœur d'avoir de la belle et bonne marchandise; les fruitiers, au contraire, font les raisonneurs, paraissent tout savoir, et au demeurant se laissent tromper sur la qualité de cet article. Ces marchands cependant se bornant à revendre les truffes comme ils les achètent, l'acheteur est à même de voir ce qu'il prend ; c'est surtout lorsqu'il gèle ou qu'il fait chaud qu'il doit y faire attention ; parce que lorsque la marchandise est grosse, belle, elle est toujours achetée par ces revendeurs, peu importe qu'elle soit bonne ou mauvaise, puisque sa belle apparence la rend vendable.

Les fruitiers, les plus importants seulement, s'attachent à conserver les truffes pour la vente

de l'été. Ils en conservent à l'huile, au sain-doux, mais principalement en bouteilles. Ils achètent à cet effet des truffes de tous côtés; le principe du bon marché préside toujours à l'esprit de leurs achats. Après avoir acheté leurs truffes, ils les placent en montre sur leur boutique, les y laissent pendant plusieurs jours, et lorsqu'elles sont prêtes à s'avancer, ils les mettent dans de l'eau tiède, les brossent, puis les font sécher; ils les laissent çà et là promener chez eux pendant encore quelques jours, qu'ils mettent à les éplucher. Cette opération leur prend beaucoup de temps, parce qu'ils la quittent pour servir la pratique qui entre ou pour porter les denrées en ville. Ensuite à l'occasion, quand ils en ont le temps, ils placent ces truffes en bouteilles. Il arrive souvent que les bouteilles sont pleines, bouchées, et qu'ils les laissent ainsi quelques jours avant de les faire cuire. Il advient que leurs truffes ont séché, ou sont d'un goût tout-à-fait nul, si elles ne se trouvent pas en putréfaction.

Les cuisiniers des maisons de haute volée, tant françaises qu'étrangères, qui habitent Paris, cherchent à l'envi les perfections de l'art culinaire. Ils font leurs approvisionnements en personne, et la truffe serait tout-à-fait bien traitée par eux s'ils en voulaient faire un peu d'étude.

Les méthodes suivies par ces grands cuisiniers sont diverses et controversées ; elles n'ont point de généralité ; les uns soutiennent l'emploi de l'huile comme préférable, les autres le sain-doux, le beurre, le vin, et chacun soutient sa méthode comme supérieure et la seule bonne à suivre. Mais dans ces discussions *scientifiques*, c'est toujours le gastronome, le consommateur qui est victime de l'entêtement ou du préjugé de ces savants, qui refusent tous les moyens de s'éclairer, entichés de leurs absurdes méthodes qu'on ne peut déraciner de leur cerveau. Que de truffes préparées par des mains inhabiles et avec beaucoup de défaut furent vantées, célébrées, renommées par les convives ! Qu'eût-ce donc été si l'apprêt de ces truffes eût été parfait et bien combiné !

Le cuisinier français a le défaut de ne point s'appliquer à étudier les truffes ; il pèche essentiellement sur ce point. Il a de la difficulté à distinguer les bonnes espèces ; il est encore dans une insouciance complète sur son application avec le poisson d'eau douce, et il est difficile de le décider à se servir des truffes isolées, surtout en sauce. Notre voix n'ajoutera rien à sa gloire ; nous reconnaissons qu'il connaît parfaitement son art, l'administre à merveille, et y est sublime à

tous égards. Néanmoins ne faudrait-il pas qu'il s'appliquât à ne point sacrifier, en certaines occasions, l'excellence de ses mets à leur belle apparence, leur bonté à leur beau décors? il faut les choses cuites à point, quelles qu'en soient les conséquences extérieures, et se rappeler que, relativement aux truffes, pour être bonnes, elles ne demandent point à être coupées en trop de morceaux, afin de ne point affaiblir leurs chairs. Elles ne doivent point avoir de cuisson imparfaite; il les faut au contraire cuites convenablement. Aussi, lorsqu'elles sont employées en forme d'auxiliaire, les cuisiniers doivent-ils se bien assurer qu'elles obtiendront un parfait degré de cuisson mêlées avec d'autres substances dans lesquelles elles doivent achever de cuire. Ce n'est pas que tout cela soit difficile à saisir, à exécuter; mais le cuisinier, ne s'attachant pas à lever toutes les difficultés que ce tubercule présente en préparation, ne juge point utile d'observer les détails, et il continue à suivre les systèmes ordinaires et presque généraux sans en réformer les vices.

Il y a long-temps que l'art de la cuisine est constitué, qu'il a ses règles, ses lois, et qu'il est reconnu comme ayant jeté peut-être tout l'éclat possible, imaginable; et cependant il s'était cons-

tamment écarté d'embrasser ce tubercule. Sans remonter à des temps trop reculés, nous voyons la truffe, aux seizième et dix-septième siècles, être considérée et prise comme substance médicinale irritante et échauffante. Elle était considérée aussi comme poussant à l'ardeur des plaisirs charnels. Rarement elle était employée comme aliment de luxe. Seulement, au commencement du dix-huitième siècle, nous en voyons les extractions devenir importantes. Mais en remontant plus haut, nous chercherions vainement quelles furent les bonnes ames qui tentèrent d'en faire des essais culinaires. On le concevra : ces essais ne furent pas brillants ; il fallait, en effet, avoir fait de cette substance une étude bien approfondie pour arriver à en faire exhaler le sublime suc qui paraît fade au premier abord; mais heureusement ces tentatives rencontrèrent des palais délicats et sensuels, qui comprirent tout le parti qu'on pouvait tirer de cette exhalaison. Nous voyons que d'immenses cargaisons, d'immenses chargements se répandirent bientôt dans les principales villes de France, et que les truffes y furent recherchées avec avidité et goûtées avec plaisir. D'abord on les salait et poivrait seulement pour les manger crues ou peu cuites sous la cendre, ou mêlées tout simplement avec de l'huile. Des mains

plus ingénieuses imaginèrent peu après de les employer pour parfumer certaines confections réputées, comme la dinde farcie et le pâté. La révolution vint; elles furent délaissées par la haute cuisine; ces temps de stupeur générale étaient peu propres à exciter des excès gastronomiques; ensuite elles furent reprises avec plus de force, et l'on s'inquiéta de lui trouver enfin des assaisonnements et des heureux mélanges. On délaissa pour un instant les méthodes qui consistaient à les employer isolées seulement, et ce fut avec la viande que l'on se contenta de les introduire. Comme c'était la seule découverte qui amenait quelques heureux résultats, qui développait gracieusement le parfum de la truffe, on l'adopta et on la suivit presque universellement.

La propagation du goût qu'on paraissait trouver à cette substance s'étendit sensiblement. On voit qu'en ce temps pas une notabilité ne voulait son dîner sans truffe : la dinde truffée devint indispensable; elle fut partout, sur toutes les tables, et reçut les plus unanimes applaudissements, quoique ayant des imperfections sans nombre. Avec la restauration revinrent d'excellents gourmets, qui étudièrent le tubercule. Nous vîmes même plusieurs innovateurs jeter des éclairs de génie dans son application, à la tête desquels

on peut placer le célèbre Brillat-Savarin*, ce gastronome si éminemment sciencé.

Sous le ministère Villèle, ainsi que nous avons déjà eu occasion de le dire, la presse s'égayait fort sur la truffe; elle lui attribuait hautement cette obstinée et furibonde politique dont il faisait preuve; cela ne contribua pas peu à ajouter à la déjà très puissante réputation des truffes. Tout le monde voulut y goûter; tout le monde y goûta, et les demandes réitérées qu'on en faisait firent mettre tous les petits détaillants sur le pied d'en tenir. Les préparations étaient les mêmes que celles qui se suivent aujourd'hui, avec cette différence cependant que depuis que, le temps a tourné à l'économie, toutes les préparations se sentent de ce système maintenant, et qu'au contraire elles étaient dans ce temps faites sans ménagement et avec des exigences de qualité qu'on est loin d'avoir aujourd'hui.

Mais ces méthodes étaient alors bien simples; on ne faisait usage des truffes qu'en en farcissant la volaille et le gibier. On commença par essayer de remplacer la graisse par le beurre pour l'assaisonnement préparatoire des truffes qu'on prenait

* Auteur de la *Physiologie du goût*, gourmet-praticien consommé, que nous avons eu l'honneur de connaître. Il était conseiller à la cour de cassation; il mourut en 1826.

pour farcir, et on reconnut que l'emploi du beurre donnait un goût beaucoup plus fin, plus agréable à cette préparation que le sain-doux, qui, en cuisant fortement, jette un goût de graisse brûlée. Les petits plats, sauce aux truffes, étaient très rares; c'était uniquement le dindon truffé qui se mangeait partout.

Depuis qu'on a tant raisonné sur les truffes et qu'on en parle aujourd'hui assez communément, il est étonnant de rencontrer encore autant d'imperfections dans l'emploi qu'on en fait chaque jour; il faut aussi le dire, la plus grande masse des consommateurs y est avec cela insensible et ne mange des truffes que par ton. Il est des communications pernicieuses que l'on se fait les uns aux autres de procédés équivoques qui plaisent aux uns, mais qui déplaisent aux autres, et qui pourtant se suivent généralement. Pour peu qu'une personne soit passée sur les lieux de production des truffes, ou bien qu'elle soit des lieux où elles se récoltent, en voilà assez pour qu'il soit dit qu'elle connaisse les apprêts qu'elles commandent et pour en certifier l'exactitude.

Les Provençaux, les Languedociens, les Périgourdins, les Gascons qui habitent Paris se disent assez généralement très experts en cuisine; ils soutiennent qu'à Paris on ne sait point faire

la cuisine, qu'on y mange fort mal, qu'on ne connaît rien, et qu'enfin les productions de chez eux ne peuvent être accommodées, pour être bonnes, que par des gens du pays même; aussi affectent-ils de faire leur cuisine eux-mêmes. C'est ainsi qu'ils confectionnent en première ligne diverses sortes de mets réputés en usage dans chacun de ces pays. De la Provence et du Languedoc, le bouille-à-bès, la brandade de morue, le poulet aux olives, les olives farcies, la poutargue ou œufs de poisson de mer, les gâteaux d'anchois, la merluche frite, l'omelette et la soupe à l'huile; du Périgord, les diversités de pâtés, les foies aux truffes, les cuisses d'oies et de canards, etc.

Il est fort curieux et divertissant de voir administrer ces différents personnages. Nous assistâmes un jour à la préparation d'une brandade de morue confectionnée par un de ces nomades particuliers, qui prétendait fort sérieusement professer une science particulière pour la cuisine provençale. Sur un fourneau économique était placée une casserole en terre, dans laquelle grillottait de la morue, qui était de minute en minute arrosée d'huile par notre professeur gastronome; il était à peindre dans son attitude immobile et contemplative : cheveux et favoris à la mode, figure enluminée, exprimant un air profondément

réfléchi, frac au goût du jour, pincé, et du plus beau drap; les mains blanches et lisses, les ongles pointus et frottés au citron ordinairement. Mais notre trop confiant manipulateur avait négligé de se vêtir du tablier indispensable, de sorte que le gilet de satin noir se trouvait face à face avec les bonds réitérés de l'huile, occasionnés par l'action du feu; ce qui déridait de temps en temps l'idée fixe de notre homme, qui paraissait vouloir retenir des soupirs que ces légers inconvénients lui suscitaient apparemment. Nous remarquâmes avec plaisir qu'il devint, par cette circonstance, plus agréable pour les personnes qui l'environnaient, lesquelles considéraient attentivement le travail de cette grande œuvre. Il commença à quitter son idée fixe et à devenir raisonneur. A chaque cuillerée d'huile introduite: « Vous jugerez l'effet de cette cause, dit-il, mes chers convives. » Et sur l'observation qu'on faisait presque unanimement que, par le continuel mélange de l'huile morfondue avec le poisson qui se délayait au point de devenir en pâte, il en résultait une colle, un savon; que cet amalgame de plusieurs substances ainsi confondues était plus qu'une seule chose indéfinissable, et comme on paraissait douter que ce fût ainsi que ce mets se confectionnait sur les lieux où il se mange habi-

tuellement, il nous fut répondu (hochement de tête, haussement d'épaules, moment de silence, langage muet) : « que l'emploi même immodéré « de l'huile ne pouvait rien avoir de mauvais; « que les végétaux n'étaient nuisibles dans aucun « cas; que lorsque nous ne les employons pas « ainsi pour la nourriture de l'homme, nous nui- « sons essentiellement à son existence; que tous « ces sucs mélangés, réduits et dulcifiés par l'ac- « tion exagérée du feu, sont tout-à-fait purifiés, et « qu'ils ne le seraient point sans cela, parce qu'ils « conserveraient leur amertume et qu'alors ils ne « sauraient être agréables. Divers procédés chi- « miques.....» Au même instant une fumée noire et épaisse sort de la casserole et remplit la cuisine d'une odeur en contact de laquelle on ne peut résister, ce qui interrompit la discussion. Notre homme est aux abois; il ouvre les portes, les fenêtres, et appelle à grands cris la cuisinière, à laquelle il demande de l'eau; mais cette dernière n'arrive point. Dans sa précipitation, un pot se trouve à sa main; il en verse dans son fricot pour le dissoudre ou l'humecter apparemment. Le hasard le sert mal; il croit avoir mis de l'huile ou de l'eau; mais une autre exhalaison nous apprend que c'est du vinaigre : mélange de fumée odoriférante infernale. Enfin on a pu se faire jour au

fond du plat. O ciel ! qu'aperçoit-on ? Une seule et énorme masse en forme de croûte rousse, carbonisée, pétrifiée, identiquement conforme en dureté à celle de la terre cuite de la casserole. Dans son désespoir il frappe du pied, s'en prend à tous les assistants de ce qui est arrivé, et soutient encore que « ces causes ont produit... —Ces effets, » répond un des assistants. Cela produit une hilarité générale, rétablit la cuisinière dans son office, fait sentir aux amphytrions l'éloignement du dîner et l'augmentation de leur appétit. Notre hôte est maudit de tous. La cuisinière le déteste ; ses enfants s'impatientent et grognent; sa femme rit comme une folle, et ses convives l'envoient à tous les diables.

Remarquons ici que bien que tout ce que font ces individus soit du plus mauvais goût, ils n'en soutiennent pas moins devant leurs invités la sublime excellence; et si ces derniers paraissent peu disposés à partager cette opinion en en mangeant avec dégoût, ils sont aussitôt traités d'ignorants par leur Mécène, selon le degré de familiarité qu'il a avec ses convives; d'estomacs parisiens, qui veut dire faibles et propres à se rebuter d'une chose un peu forte et épicée ; tandis que ces mets ne sont en définitive que la composition la plus dégoûtante et la plus absurde. On

concevra que ces personnes, si elles ajoutent foi aux paroles de leur hôte, peuvent fort bien prôner comme bonne une chose qui ne l'est pas, mais qu'elles peuvent considérer comme point d'accord avec leur construction physique, leur estomac, et propager, bien innocemment sans doute, des méthodes tout-à-fait dévastatrices, et qui sont d'autant plus capables de se répandre, qu'on n'ose par amour-propre trouver mauvais un mets chéri et vanté par tout ce que la société avait de convives importants.

Il est de ton ou de mode aujourd'hui qu'un chef de maison doit faire lui-même, ou du moins présider lui-même à la confection des principales productions gourmandes qui doivent se servir à un repas notoire; mais il est de règle, d'usage consacré, que pour les truffes l'amphytrion doit toujours mettre la main à l'œuvre, ne jamais les quitter, et les suivre depuis leur achat jusqu'à leur consommation; cela prouve en quelque sorte qu'on a rendu justice, quoique tardivement, à cette importante production et qu'elle est digne d'une meilleure considération que celle que lui prête la routinière cuisinière ou le trop fier et trop dédaigneux cuisinier.

Mais cela ne prouve pas que beaucoup de personnes soient plus que ces derniers capables d'en

saisir les apprêts; au contraire, on a la malheureuse habitude de suivre tous les conseils qui sont donnés sur cette matière; et comme il faut avant tout, et pour base première, bien connaître les truffes en nature pour les avoir bonnes, qu'on est loin de se donner cette peine, il résulte de tout cela qu'on ne fait que suivre la mode sans faire les choses convenablement.

Malheureusement encore on ne mange ordinairement les truffes que dans de grands repas, dans des dîners solennels, pour lesquels tous les mets, en trop grande quantité, n'ont pu être confectionnés avec tous les soins nécessaires. Les pièces aux truffes ne se servent qu'au second service, et il faut être véritable gastronome pour n'avoir goûté que faiblement à tous les mets qui ont précédé, afin de s'être réservé pour l'arrivée des truffes, qui réclament une grande prédisposition.

Petits et grands, jeunes et vieux, estomacs faibles et forts, tous peuvent goûter aux truffes. Que la coquette ne s'en défende point: sa taille ne s'en arrondira pas davantage; elle n'en deviendra pas plus grosse; ses belles joues n'en seront ni plus ni moins colorées, et la fraîche et libre disposition de son corps n'en souffrira nullement. Mais nous le faisons encore remarquer ici, on ne

doit point toucher aux truffes si dans un repas l'on n'a conservé l'estomac libre et dégagé, et si les choses qui recèlent les truffes ne sont pas d'une qualité parfaite.

Il est des personnes, les dames en plus grand nombre, qui n'ont point pour habitude de boire du vin pendant le repas; il sera fâcheux pour elles d'apprendre que les truffes ne sauraient être savourées et agréablement relevées sans le contact immédiat de quelques coups de vin, même un peu trempé; car en buvant de l'eau en les mangeant, il est impossible d'y trouver les qualités qu'on y trouvera en buvant du vin, et il est de plus incontestable qu'on en pourra manger davantage. Encore une erreur assez grande, c'est que quelques personnes saisissent l'arrivée de ce mets pour user du vin de Champagne, qu'elles vantent comme une chose merveilleuse et indispensable pour accompagner les truffes. Qu'on boive du vin, sans doute, qu'on en boive beaucoup rouge ou blanc, pourvu qu'il soit naturel et bon; mais en grace qu'on n'use point de vin de Champagne; il n'est point propre à ce mets. Ce vin doucereux ne saurait rendre agréable des choses épicées et relevées : cela est aisé à concevoir; ce sont au contraire deux choses antipathiques l'une à l'autre, et qui ne doivent s'allier en aucun cas.

Toutes ces précautions, tous ces soins à prendre sont fort simples; avec un peu d'attention on peut parvenir à la plus grande perfection, et faire arriver la connaissance et les bonnes préparations de la truffe au degré de celles de toutes les autres substances les plus ordinairement connues; mais une chose principale à laquelle on doit s'attacher, c'est à la connaissance parfaite des qualités de ce tubercule, connaissance qui ne saurait jamais être trop surabondante, surtout pour vous, gens dont les professions tiennent à la cuisine.

QUATRIÈME PARTIE.

RECETTES, MOYENS.

CHAPITRE PREMIER.

MÉTHODES CONCERNANT LA CONNAISSANCE, L'APPRÉCIATION ET LA DIRECTION DES TRUFFES FRAÎCHES.

I.

De l'extraction des Truffes

Les truffes doivent être extraites de la terre par un temps sec; dès qu'elles sont à l'air, on doit les placer dans des paniers ou corbeilles à claire-voie, et éviter qu'elles restent exposées

sur la terre, au soleil, à la rosée du soir ou à l'humidité de la nuit.

On ne doit point extraire des truffes par un temps de pluie ni de forte gelée, à moins cependant, dans ce dernier cas, que la terre soit depuis quelques jours couverte de 7 à 8 pouces de neige, ce qui aura empêché les truffes de geler en terre.

Immédiatement après avoir découvert la partie de terre qui recèle les truffes, on doit se servir de la pioche et non de la bêche pour fouiller; ce dernier instrument portant plus d'étendue, est plus capable que l'autre de rencontrer des truffes et de les endommager.

La truffe extraite des terrains sablonneux est celle qui a la plus longue vie.

II.

De la quantité de terre qu'on doit laisser à la Truffe.

On n'a pas craint d'avancer, et un assez grand nombre de personnes croient encore aujourd'hui que la terre que les paysans extracteurs laissent en quantité à la truffe conservait cette truffe, et que si elle était privée de terre elle se pourrirait; on ne peut être plus grandement dans l'erreur.

La truffe, quel que soit le terrain dont elle est extraite, sablonneux, graveleux ou humide, ne doit garder de terre autour d'elle que celle qu'on n'a pu lui ôter. En détachant la terre qui tient à la truffe lors de son extraction, on doit éviter de l'écorcher; mais il est bien d'ôter le plus de terre possible; moins il en restera, plus les truffes se conserveront long-temps, et il s'en gâtera beaucoup moins en voyageant. Trop de terre les avance, tandis que la plus petite quantité est conservatrice.

III.

Comment les Truffes doivent être purgées.

Après leur extraction de terre, il est utile de séparer les truffes inférieures et de peu de vie de celles qui sont d'une bonté parfaite, et qu'on peut garder et expédier; c'est ce qu'on appelle purger.

A cet effet, on devra placer les truffes, dès le lendemain de leur extraction, dans une chambre d'un étage élevé, fraîche et saine, qui ne soit pas exposée à recevoir intérieurement les rayons du soleil; on aura soin d'établir des courants d'air par un temps ordinaire, mais de les supprimer

si le temps est à la gelée. On étale les truffes sur le carreau de manière à ce qu'elles ne se trouvent point les unes sur les autres. On les laisse vingt-quatre heures dans cet état, on les ramasse, puis on procède au recettage pour écarter les mauvaises sortes et les truffes inférieures.

L'opération du recettage terminée, on enlève avec une brosse douce toute la poussière terreuse qui aurait pu rester à la bonne truffe, afin de la dégager de celle qui n'y reste point naturellement attachée.

IV.

Du recettage des Truffes.

On nomme ainsi l'opération qui consiste à séparer les truffes bonnes de celles qui sont devenues molles et défectueuses. Cette opération indique, d'une manière assez généralement positive, le bon ou mauvais état de la truffe. Le moyen à employer est fort simple, puisqu'une personne qui ne connaît point du tout la truffe peut aisément reconnaître celles qui sont saines et celles qui ne le sont pas.

On prend les truffes une à une; on les presse légèrement dans le milieu de la main en la fer-

mant; si l'intérieur de la main ne peut agir sur toutes ses parties, vous la tournez de manière à ce que toutes se sentent de la pression. Si la truffe ou une de ses parties fléchit, elle est incontestablement avariée. Pour être bonne, elle doit être d'une entière fermeté, qu'on peut comparer à celle d'un morceau égal de liége fin. On ne peut indiquer que ce moyen pour connaître les truffes valétudinaires. Les autres truffes défectueuses de nature ne peuvent se remarquer à l'extérieur, ayant la fermeté et l'apparence des bonnes; c'est à d'autres indices que ces vices s'aperçoivent.

Les truffes échauffées se reconnaissent en ce qu'elles s'attachent fortement à la peau de la main lorsqu'on les presse et qu'elles expriment des matières gluantes.

Les truffes gelées répandent une grande quantité d'eau si on les tient quelques secondes dans l'intérieur de la main.

Les truffes vieilles, quoique d'une fermeté parfaite, sont quelque peu gluantes et ridées.

Les truffes sèches sont celles qui sont aussi dures que du bois, et d'une fermeté d'autant plus remarquable, qu'il n'est possible de les rompre qu'avec le marteau.

Les autres truffes vicieuses de nature, telles

que les véreuses, pierreuses, musquées ou de bois, ne peuvent être reconnues à l'extérieur que par un praticien, attendu qu'elles se présentent en tout extérieurement comme les truffes de première bonté.

L'opération du recettage doit être faite chaque jour, matin et soir, si c'est possible. Le contact des truffes défectueuses avec les bonnes contribue beaucoup à faire gâter ces dernières, quand même ce contact n'existerait que quelques heures.

V.

Des Truffes molles.

La mollassité des truffes est l'indication positive de leur dépérissement, puis de leur état de pourriture.

Beaucoup de personnes s'imaginent que cela ne prouve chez elles qu'une maturité un peu avancée, et que cette maturité est nécessaire à faire ressortir leur parfum, à actionner leur goût, et pensent qu'ainsi elles sont meilleures avec le gibier ou les viandes faisandées, avec lesquelles on croit probablement qu'on doit allier des choses aussi faites que ces viandes. Un pareil raison-

nement est tenu principalement par les marchands, qui ont intérêt à écouler leur mauvaise marchandise pour ne pas la perdre. Le public ne peut être en cela plus complètement trompé.

Nous le répétons, il n'y a que la défectuosité qui porte les truffes à se mollir; à mesure que cet état empire elles perdent leur parfum et tout leur mérite; employées avec des bonnes, elles les gâteraient infailliblement.

VI.

Des Truffes cassées, brisées, piquées ou écorchées.

La truffe qui, par quelque circonstance, a été coupée, cassée ou écorchée, ne se conserve pas long-temps. C'est par l'endroit endommagé qu'elle commence à se pourrir. Cette pourriture ne marche que graduellement comme celles de toute autre nature; si le morceau est gros ou la truffe grosse, il peut très bien n'y avoir qu'une faible partie endommagée; on la reconnaîtra facilement au moyen du recettage; mais on ne doit point prendre envie de profiter du morceau resté apparemment bon. A tel faible degré de mal que soit attaquée la truffe, la totalité en est entièrement perdue. En retranchant son côté mauvais,

on ne saurait extraire le vice dont elle est entachée, qui a gagné toutes ses chairs et qui a répandu un mauvais goût même sur celles que l'état de mollassité n'a pas encore atteintes. On ne doit donc jamais employer ces morceaux, quoique fermes; c'est le seul cas où cette fermeté n'est point un signe de bonté.

Les truffes sont très fragiles, très délicates; elles doivent être touchées avec précaution et ménagement. Pour les garder long-temps fraîches, il ne faut ni les laisser tomber à terre, ni les choquer, ni les secouer, mais les prendre et les poser doucement avec la main.

Les truffes que les paysans ont la fatale manie d'attacher ensemble au moyen de petites épines, qu'ils recouvrent de terre, pour, de plusieurs petites, en faire une grosse, et celles qui sont écorchées avec les ongles, comme les marchands ont l'habitude de le faire, périront promptement; elles ne peuvent avoir une longue vie.

VII.

Des Truffes de bois et musquées.

Ces truffes ont un mauvais goût et ne doivent jamais être employées.

Elles sont en apparence comme les truffes bonnes et saines; elles ont les mêmes irrégularités extérieures, la même couleur. Ce n'est qu'à l'intérieur que le connaisseur peu exercé reconnaîtra leurs vices.

La truffe de bois a une peau noire comme les autres; elle est de toutes les formes et grosseurs. Elle est dure autant que du bois; son intérieur est rougeâtre et paraît composé de petites fibres ou racines très visibles. Ses chairs n'ont point de marbrure, et son intérieur tombe en poussière en le grattant avec la pointe d'un couteau.

La truffe musquée est ordinairement petite; il est rare d'en trouver d'aussi grosses que le sont de belles et bonnes truffes; elle est toujours ronde, n'a aucune irrégularité. Son intérieur est noir gris, marbré de blanc par des veines plus larges et moins multipliées que celles des bonnes truffes; elles exhalent une odeur prononcée de musc, qui les fait facilement reconnaître.

VIII.

De la grosseur des Truffes.

Quelle que soit la grosseur des truffes, la qualité est la même; une petite est aussi bonne

qu'une grosse, une biscornue qu'une ronde, une ovale que celle qui ne l'est pas.

Les truffes grosses et rondes doivent être préférées ; on passe moins de temps pour leur manutention, et elles font beaucoup moins de déchet que celles qui sont biscornues ou petites.

Nous estimons que les petites valent deux fois moins que les grosses ; ainsi, si la belle truffe vaut trois francs, la petite, en la payant vingt sous, se trouve payée aussi chère que la grosse, en raison seulement de l'énorme déchet qu'elle doit supporter.

On devra réserver les grosses truffes pour les servir seules et entières, et employer les petites à des préparations pour lesquelles on aurait besoin de couper des grosses.

IX.

Des Truffes de bonne qualité.

La bonne truffe est ferme au toucher, quoique un peu flexible, moelleuse et tendre. En la pressant dans la main, elle doit y répandre de la fraîcheur; c'est le signe de son état récent. La terre qui l'entoure doit être humide comme du terreau nouvellement arrosé; si c'est du sable,

il doit y être comme attaché et former enduit. Dès qu'elle est lavée, elle doit sécher à l'instant même, c'est-à-dire en quelques minutes. Son intérieur est noir; des veines de couleur gris cendré, de la grosseur d'un fil de soie, traversent ses chairs en tous sens. On les croirait humectées, quoiqu'elles n'aient aucune apparence de contenir de l'eau, et elles doivent exhaler le goût aromatique particulier au tubercule.

X.

De l'influence de l'atmosphère sur les Truffes, et des lieux convenables où elles doivent être placées.

A cinq degrés au-dessous de zéro, les truffes exposées pendant quelques heures seulement à l'intensité du temps froid gèlent complètement.

Par un soleil ordinaire d'hiver, les truffes qui en sont frappées, même peu d'instants, s'altèrent sensiblement.

Par un temps brumeux, de brouillard, pluvieux ou humide, les truffes qui, sans y être entièrement placées, y sont exposées, éprouvent presque immédiatement une singulière défectuosité.

Tel temps qu'il fasse, les truffes doivent toujours se placer dans un lieu sec et élevé, autant que possible, cependant point dans un grenier; cet endroit n'est pas convenable; on doit lui préférer un premier étage. On ne doit donc jamais les déposer dans un lieu humide, tel que cave, écurie et remise. Il ne faut pas non plus les étendre à terre, mais les mettre dans des paniers d'osier à claire-voie, ou sur des claies, en réunion d'une vingtaine de livres au plus, pour éviter entre elles une trop grande communication de chaleur.

Par un temps sec et frais, on doit tenir les paniers ouverts, afin de mieux recevoir l'air.

Par un temps pluvieux, humide, de brouillard ou de gelée, il faut supprimer le contact de l'air.

Dans aucun cas il ne faut faire du feu dans l'endroit où sont les truffes.

XI.

Pour conserver les Truffes en leur état naturel de fraîcheur.

Nombre de personnes ont indiqué différents moyens pour prolonger la vie des truffes fraîches: on a tour à tour prescrit de placer les truffes dans

le sable, de les entourer de cire, ou de les remettre dans la terre natale, rangées par couches dans des caisses fermées hermétiquement. Nous ne savons si l'on a fait un usage suivi de ces procédés; mais ce qu'il y a de certain, c'est que toutes ces préparations ne donnent aucun bon résultat.

Il est des précautions à prendre sans doute pour prolonger la vie des truffes fraîches, mais ce n'est pas de mêler avec elles des substances quelconques; aucune ne peut les conserver; au contraire, elles sont plutôt capables de les corrompre. Il est reconnu que les truffes ne se sympathisent avec aucune espèce de chose placée en contact avec elles.

On doit chaque jour exposer parfaitement les truffes à l'air, hors les cas que nous avons signalés. Il faut les recetter chaque jour avec soin pour ôter celles qui deviennent mauvaises. Seulement, quand il fera mauvais temps, on renouvellera cette opération deux fois par jour. La fin des truffes arrive de deux manières, par la pourriture et par la sécheresse. Dès qu'on s'apercevra que la généralité des truffes tourne à ces extrémités, on devra s'en servir promptement.

Il ne faut jamais mouiller les truffes pour les garder.

Les soins simples et faciles que nous venons d'indiquer, bien administrés, peuvent maintenir les truffes fraîches assez long-temps dans un état sain, qui permettra de les garder près de deux mois.

CHAPITRE II.

MÉTHODES CONCERNANT L'EXPÉDITION, LE VOYAGE ET LA RÉCEPTION DES TRUFFES.

I.

De l'emballage.

Par une température tempérée, on place les truffes toutes nues dans des paniers, corbeilles ou bourriches à claire-voie, sans paille, papier, copeaux, ni quoi que ce soit. On a soin de bien emplir et de joncher le panier, afin d'éviter le ballottement entre elles, que leur causerait la route inévitablement. Les paniers de la contenance la plus favorable sont de dix kilogrammes environ. Plus il fait un temps doux, plus on doit employer des paniers de petite contenance; aussi descend-on dans ce cas jusqu'à se servir de

paniers de cinq à six kilogrammes seulement. C'est tout le contraire lorsque le temps est frais ou froid; mieux vaut alors employer les paniers de grande contenance; selon le temps, on va jusqu'à se servir de paniers de cinquante kilogrammes. Les paniers ne se couvrent jamais, soit de papier ou de toile d'emballage, parce qu'il est nécessaire à la conservation de la truffe que l'air s'introduise dans le panier.

Il faut avoir bien recetté les truffes avant de les mettre en panier, c'est-à-dire s'être assuré que celles qu'on y place soient toutes bien saines; la présence d'une mauvaise truffe est contagieuse, et répand d'abord sur les bonnes une odeur humide et fétide qui les fait bien vite avancer.

Lorsqu'il gèle, on doit, avant de mettre les truffes toujours toutes nues dans les paniers, en garnir toutes les parois intérieures de feuilles de fort papier gris; plus il fait froid plus il faut les doubler, tripler, etc. C'est alors qu'on doit se servir de grandes corbeilles. Par des froids excessifs, l'emballage en panier ne suffit plus pour garantir les truffes de la gelée: on a recours alors à l'emballage en caisson, même en barils cerclés hermétiquement, comme s'ils devaient contenir du liquide. Mais ces derniers emballages sont fort dangereux, en ce que si la température se radoucit

pendant le temps de la route, c'est-à-dire que, gelant au départ, il dégèle à l'arrivée, adieu les truffes, tout est perdu. Elles arrivent échauffées, toutes molles; ce n'est plus qu'un amas de fumier fétide qu'il faut bien vite jeter. Il est donc plus prudent, quelque temps qu'il fasse, de se servir de l'emballage en paniers.

Lorsque les truffes doivent passer la mer, on ne doit même pas, en temps de gelée, les emballer; il faut toujours qu'elles conservent entre elles une libre circulation d'air.

II.

Des voies par lesquelles on doit faire voyager les Truffes.

Lorsqu'on veut transporter des truffes à une distance éloignée, qui demande plus de vingt-quatre heures de route par roulage, il faut se servir de messageries à relais, qui ont un service accéléré, afin que les truffes fassent la route le plus promptement possible. On ne doit point prendre la malle-poste; cette voie a quelques inconvénients. Outre un ballottement considérable qu'éprouvent les truffes, elles ne sont point soignées en route, et sont, plus que par les diligences, à même d'éprouver des avaries; par un

temps chaud, le soleil les frappe constamment, et, par un temps froid, elles sont beaucoup moins garanties. On trouve du reste une économie marquante en se servant des messageries. Au surplus, la malle-poste, pour une route de quelques jours, ne gagne que peu de temps sur les messageries; et il arrive souvent que les courriers, qui font assez ordinairement des chargements pour leur compte, laissent séjourner dans des villes de passage les marchandises du public pour ne charger que la leur propre, ou bien des surcroîts de chargements les obligent à en laisser une partie en route pour ne point être en contravention. Tout bien considéré, lorsque la durée du voyage de la malle-poste est à peu près la même que celle de la diligence, on doit donner la préférence à cette dernière.

III.

Ce qu'il faut faire aux Truffes à leur arrivée.

Arrivés à leur destination, les paniers doivent de suite être ouverts; on doit immédiatement verser les truffes dans d'autres paniers d'une ouverture la plus grande possible. On ne doit point les verser à terre; puis les paniers toujours ou-

verts se placent à l'air pour y rester une matinée; il ne faut pas y toucher avant ce temps expiré. Si les truffes arrivent le soir, on les laisse en cet état pendant toute la nuit à l'air sans y toucher.

On procède ensuite au recettage.

Une fois cette opération achevée, on enlève avec une brosse douce les parties de terre humide qui auraient pu rester à la truffe, et on a pour elles les mêmes soins que ceux indiqués pour la conservation des truffes qui n'ont point voyagé.

IV.

Des Truffes échauffées.

Dès que les paniers seront ouverts, et d'après les indications que nous avons données, si l'on s'aperçoit que quelque avarie soit arrivée aux truffes : pour l'échauffement, on prendra les moyens suivants :

On verse les truffes dans de l'eau fraîche ; on les fouette avec un balai de bouleau toutes les demi-heures en même temps qu'on change l'eau. Il serait bien de continuer cette opération deux ou trois heures et plus, selon leur degré d'avarie. On les étend ensuite sur une claie pour les faire égoutter et sécher. Quand elles le seront, c'est-

à-dire quelques heures après les y avoir mises, on procédera au recettage. Il n'y a pas dans cette circonstance que les molles qui soient mauvaises; toutes celles qui, quoique fermes, ne sont point sèches à l'extérieur, sont défectueuses; on doit les rebuter et les écarter des autres qui sont bonnes. On achève de brosser ces dernières comme à l'ordinaire; on devra toutefois les employer promptement, car elles n'ont pas deux jours d'existence.

Elles ne sont point propres pour les conserves.

Les mauvaises ne peuvent s'employer.

V.

Des Truffes gelées.

La truffe gelée l'est plus ou moins, selon qu'elle a éprouvé plus ou moins les rigueurs du temps.

Elle est ou tout-à-fait gelée, dans ce cas elle est perdue et ne vaut plus rien, ou elle est seulement givrée, c'est-à-dire faiblement atteinte de gelée ; alors elle peut encore se profiter.

La truffe gelée complètement a ses parties extérieures dures et coagulées; sa partie humide est convertie en glaçons qui s'aperçoivent même à

l'intérieur ; les marbrures sont ternes et presque inapercevables. A l'extérieur, elle est entièrement entourée de morceaux de glace qu'on dirait inoculés avec elle. En la laissant tomber à terre elle rend un son de métal ; elle est aussi dure que la pierre. Atteinte du froid à ce degré, la truffe n'est plus bonne à rien, n'ayant plus aucun goût, ou celui qu'elle possède étant entièrement détérioré.

La truffe qui n'est point tout-à-fait gelée se reconnaît au givre blanc et fin qui entoure son extérieur ; elle a un peu de flexibilité en la pressant dans la main, et les marbrures de son intérieur ne sont point tout-à-fait ternes. Celle-ci peut donc encore s'employer. Dans ce cas, on procédera de la manière suivante.

On jette de suite ces truffes dans de l'eau bien fraîche : on les y laisse une demi-journée ; mais pendant ce temps l'eau doit être plusieurs fois renouvelée en fouettant les truffes, comme on le fait pour celles échauffées. On achève de les brosser toutes indistinctement ; on les retire ensuite, et on les étend sur la claie pour qu'elles y restent vingt-quatre heures. Elles doivent se placer dans un lieu qui ne soit ni chaud, ni froid, ni humide ; au bout de ce temps, on passe à l'opération du recettage. Toutes celles qui sont sèches

sont bonnes; celles qui ne le sont pas sont mauvaises. Pour cette opération il ne faut point se régler sur leur molassité; car si les molles sont sèches, elles sont bonnes; ceci est invariable. On s'en sert comme on le fait pour celles sans défaut; il leur faut seulement un peu plus de sel et d'aromates.

On peut encore employer un autre moyen.

Avec un couteau robuste on épluche les truffes tout d'abord avec la terre, et sans les avoir mises à l'eau; lorsqu'elles sont épluchées, on les lave; on les met dans une casserole avec du beurre tiède et un peu de bouillon; on les fait cuire sur un feu doux pendant un quart-d'heure, pour leur faire rendre leur eau; on les met ensuite égoutter, et lorsqu'elles le sont on les repasse quelques minutes au beurre seul, bien aromatisé : on aura tout ce qu'il est possible d'en tirer de bon.

Les truffes, même faiblement gelées, ne peuvent être affectées à des conserves.

CHAPITRE III.

MANUTENTION ET PRÉPARATION DES TRUFFES.

I.

Du lavage.

Les truffes ne doivent jamais, sous quelque prétexte que ce soit, se laver à l'eau chaude ni tiède. L'eau doit être fraîche et même très fraîche.

On n'en doit mettre dans l'eau que la quantité qu'il sera possible de brosser en une heure ou deux, afin que les truffes ne séjournent pas davantage dans l'eau. Pour accélérer l'opération, on les fouette tout d'abord fortement avec un balai dans une grande quantité d'eau pour en détacher la plus grande partie de terre, ce qui avance davantage que si on les brossait tout d'abord à la main.

On doit prendre une brosse de crin, qui ne soit point trop dure, pour achever de nettoyer les truffes. Cette brosse doit être de forme longue et étroite, propre à pouvoir s'introduire dans les cavités qui se trouvent aux truffes.

On doit sortir les truffes de l'eau dès qu'elles sont brossées, les placer sur une claie pour les faire sécher avant de les employer ou de procéder à l'épluchage.

II.

De l'épluchage.

Après avoir bien lavé les truffes et les avoir fait sécher, hors les cas où elles doivent être employées entières, que nous aurons soin d'indiquer, les truffes doivent toujours être épluchées.

Cette opération consiste à enlever la couverture à bulles noires pointues qui entoure la truffe; elle demande beaucoup de précaution, de tact et une prompte exécution.

On doit se servir pour cela de petits instruments bien aiguisés et fortement emmanchés; la lame doit être fine, en bon acier, et large à peu près comme celle d'un gros canif; l'extrémité de la pointe, à partir du coupant, doit être à demi arrondie en se renversant sur le dos. Cette dernière partie de l'instrument doit être bien soignée; elle est nécessaire pour s'introduire dans les cavités de la truffe.

Au moyen de cet instrument la couverture de la truffe est enlevée avec facilité et netteté; on ne doit point n'enlever que les aspérités; il faut ôter la couverture tout entière; à cet effet on remarquera si, sous le morceau de pelure qui vient d'être coupé, on aperçoit le marbré ordinaire de la truffe; ce cas étant, la couverture sera suffisamment enlevée; mais ne l'apercevant pas, on devra encore couper.

Il faut éplucher les truffes très proprement, afin de ne point être obligé de les laver une fois épluchées; car ce serait leur faire un tort grave que de mettre leur chair nue dans de l'eau pure.

Il est convenable de se servir des truffes sitôt qu'elles sont épluchées.

III.

Des soins qu'on doit apporter au lavage et à l'épluchage des Truffes pour conserves.

L'opération du lavage et de l'épluchage des truffes doit être faite dans la même journée; jamais il ne doit s'écouler grand temps entre ces deux opérations. On ne doit, comme nous l'avons déjà dit, laisser les truffes à l'eau que quel-

ques heures pour les laver, et dès qu'elles se sont ressuyées à l'air, il faut de suite les éplucher.

Une fois épluchées, il est dit qu'elles ne doivent pas être passées dans l'eau. On doit les placer dans une corbeille propre, ou sur une claie dans un lieu frais en attendant qu'on les prépare, ce qu'il ne faut pas tarder à faire, si on ne peut s'en occuper de suite; car elles ne doivent pas passer la journée sans être employées. Si elles restaient plus d'un jour en cet état; elles se détérioreraient sensiblement, et, si elles étaient destinées à être mises en conserves, il faudrait y renoncer.

CHAPITRE IV.

DES CONSERVES.

I.

De l'époque la plus propre à faire les conserves.

C'est en décembre et janvier de chaque année que les truffes des bons cantons sont bonnes à être conservées. Plus tôt, les truffes n'ont point

un assez grand degré de bonté et de bien-être; plus tard, elles sont assujéties à éprouver des vices, les vers ou la gelée. Ce sont sans doute les truffes de ces deux mois seulement qu'on doit affecter aux conserves.

Les conserves des truffes blanches de l'été n'ont point d'époque spéciale; au fur et à mesure de leur récolte on s'occupe de les conserver.

II.

Des qualités que doivent avoir les Truffes pour conserves.

Les truffes des terrains secs et celles qui ne sont point humides par elles-mêmes de nature sont celles qu'il faut choisir.

Elles ne doivent avoir aucun vice; ainsi, comme nous l'avons déjà dit, les truffes gelées ou échauffées, les vieilles, sèches ou fusées, les véreuses, musquées, de bois, etc., doivent être soigneusement écartées. Une mauvaise truffe, laissée parmi celles que l'on conserve, est capable d'empêcher la réussite de toutes les conserves ou de leur nuire beaucoup.

Il faut les truffes récentes, fraîches et toutes bien saines, d'un noir parfait à l'intérieur. On doit principalement choisir les rondes et les belles,

parce qu'il est plus facile d'apercevoir les imperfections.

CONSERVES NON CUITES.

Cette préparation ne s'emploie ordinairement qu'en attendant qu'on puisse faire subir aux truffes une préparation déterminée, ou bien pour empêcher ou arrêter la pourriture en attendant d'en avoir l'emploi.

III.

A l'eau salée.

On prend, suivant la quantité de truffes, une quantité d'eau qui puisse les baigner; on met dans cette eau thym, laurier, quatre épices, sel, plusieurs clous de girofle; on fait bouillir l'eau avec le sel et les aromates; on la retire du feu, puis on la laisse déposer et refroidir; on lave les truffes; on ne les épluche point, et après les avoir fait égoutter on les place dans le vase qui doit les recevoir; on passe l'eau pour en extraire le dépôt et les aromates, et on la verse sur les truffes, jusqu'à ce qu'elles en soient complètement baignées.

Les truffes peuvent se maintenir saines en cet état pendant vingt à trente jours.

IV.

Au vinaigre.

Après avoir lavé les truffes, qui doivent être toutes bien fermes et bien épluchées, on les plonge dans de la graisse ou préférablement du sain-doux fondu ; on les en retire et on les laisse sécher jusqu'à ce que la graisse qui est restée à son entour soit prise. On fait bouillir environ un quart-d'heure du vinaigre blanc, dans lequel on met un tiers d'eau, aromates, sel, etc. Quand ce liquide est froid, on le passe pour en ôter le dépôt et les aromates, et on le verse sur les truffes. Le fût le plus convenable pour les placer est le baril, cette conserve devant être assez ordinairement employée pour les expéditions. Les truffes peuvent se conserver ainsi pendant deux ou trois mois ; mais elles perdent un peu de leur parfum.

V.

Au vin et au sel.

Les truffes ne doivent qu'être lavées, c'est-à-

dire point épluchées; on les place dans un vase en les saupoudrant de sel par couche; on les laisse ainsi séjourner douze heures; après ce temps on les place sur la claie pour les faire égoutter.

On a du bon vin blanc qui doit être préparatoirement aromatisé; on le passe, puis on jette les truffes; elles doivent être soigneusement recouvertes de ce liquide.

Ces truffes ne peuvent se conserver que deux mois; passé ce temps elles se détériorent en se fusant.

VI.

A l'huile.

On a fait plusieurs essais pour conserver les truffes à l'huile sans les faire cuire. Nous allons indiquer celui qui a le mieux réussi.

Après avoir brossé les truffes et sans les éplucher, on les place dans un baquet en les rangeant par couches, et sur chaque couche on parsème du gros sel ordinaire; on les couvre et on les laisse douze heures au moins en cet état. Ce temps passé, on les retire du baquet, et on les laisse sécher pendant une matinée sur la claie.

On place ensuite les truffes dans le baril ou le tonneau qui doit les recevoir (on ne peut employer des pots), et après qu'il est foncé on l'emplit d'huile d'olive par la bonde.

Pour la sûreté de la conserve, l'huile doit être de première qualité ; on devra donc bien s'assurer que celle qu'on emploie ne soit pas falsifiée. Le fût doit être neuf et exempt de défaut qui puisse occasionner le coulage ; il sera bien de mettre une plaque en tôle sur la bonde.

Cette conserve est de trois mois.

Lorsqu'on a besoin d'ouvrir le tonneau, on commence par donner de l'air au moyen du foret; on ôte ensuite le bondon pour extraire l'huile du tonneau; en le défonce ensuite pour en retirer les truffes, qu'on met de suite sur la claie, et qu'on arrose de quelque peu d'eau chaude pour les dégraisser.

VII.

Au sain-doux.

Dès que les truffes sont brossées seulement, on les étend sur la claie, afin de les laisser sécher quelques heures; on les met ensuite dans de petits barils ou dans des pots de terre vernie.

On fait bouillir du sain-doux, dans lequel on met sel, thym, laurier, quatre épices, etc., et l'on verse ce sain-doux bouillant, en le passant à travers un linge, dans le pot où sont les truffes; elles doivent en être entièrement recouvertes; on ferme ensuite le pot hermétiquement avec liége et goudron.

Ce procédé n'ôte aucune saveur à la truffe; il maintient son parfum et peut la conserver ainsi deux ou trois mois. Il peut être employé particulièrement pour les expéditions par mer ou les longs voyages, que les fraîches ne pourraient faire sans se gâter.

A leur destination on dépote les truffes en plaçant les vases au bain-marie. On peut alors donner aux truffes telle destination qu'on désire.

VIII.

Conserve particulière aux Truffes blanches.

Les truffes blanches, récoltées pendant les fortes chaleurs de l'été, sont celles qui donnent la majeure partie de celles qui se vendent ordinairement; mais les meilleures sont celles du printemps et de l'automne.

On lave bien les truffes; on les fait sécher; puis

on les découpe en lames fort minces. On expose ces truffes découpées au soleil, jusqu'à ce qu'elles soient bien sèches; lorsqu'elles le sont, on les met dans de petits sacs. Pour que les truffes découpées se conservent, il faut que les morceaux soient secs au point de se casser.

IX.

De l'emploi et de la cuisson des Truffes conservées non cuites.

Toutes les truffes, conservées d'après les procédés ci-dessus décrits, ne peuvent outre-passer le temps indiqué pour la durée de chaque conserve.

Quelle que soit là conserve, les substances de sa préparation ne peuvent en aucune manière servir à la cuisson des truffes. Ainsi, lorsqu'on a besoin de truffes conservées, on doit commencer par les dégager entièrement de la composition qui les a recélées; ces substances en sont gâtées, ne valent rien du tout, et seraient peut-être capables de corrompre les truffes.

Il faut leur préparer une bonne caisse de cuisson, composée de jus de viandes, de bons morceaux de lard, résidus de volaille, etc.; jamais à cette cuisson on ne doit employer vin, court-

bouillon, sel ni aromate. Une demi-heure suffit; elles sont ensuite propres à tout emploi.

X.

Cuisson des Truffes blanches sèches.

On fait infuser ces truffes sèches dans de l'eau salée et aromatisée une demi-heure seulement; on les égoutte et on les met dans une casserole avec du sain-doux mêlé de moitié bouillon; on laisse cuire un petit quart-d'heure, on les met de nouveau égoutter, et on les place au besoin dans les mets aux trois quarts cuits.

CONSERVES CUITES.

XI.

Truffes court-bouillonnées.

On fait le court-bouillon de bien des manières; elles ne conviennent pas toutes aux truffes. Voici comment doit être composé le plus propre à leur cuisson.

On doit prendre par quantité égale de la bonne

panne ou graisse de cochon, du bon vin rouge ou blanc, et de l'eau ; on met tout cela ensemble dans une casserole ; on y ajoute sel, quatre épices, thym, laurier, girofle, etc., et quelque peu de vinaigre. Tout cela doit être en ébullition sur le feu avant d'y mettre les truffes.

Les truffes doivent être bien lavées ; on ne les épluche point ; on les met dans le court-bouillon. Il faut qu'elles cuisent trois quarts-d'heure, si elles sont d'une qualité ferme ; une demi-heure seulement, si elles sont tendres et flexibles. Lorsque les truffes sont cuites, on les étend sur la claie ; on passe le court-bouillon pour en ôter le dépôt et les aromates ; on y met de nouveau un verre de vinaigre, et on y replace les truffes, en ayant soin de bien couvrir le vase qui les contient. Ces truffes sont propres à tout emploi ; mais elles ne peuvent rester en cet état de conserve plus d'un mois.

XII.

Truffes au vin.

Dans une certaine quantité de bon vin blanc de Bourgogne ou de Bordeaux, pourvu qu'il ne soit pas nouveau, on jette sel, thym, laurier,

quatre épices. On met tout ceci en ébullition sur le feu; on y joint les truffes, qui ont dû être brossées seulement; elles doivent cuire pendant trois quarts-d'heure, c'est-à-dire qu'il faut que le liquide bouille toujours pendant ce temps. Une fois les truffes cuites, on les retire; on verse de nouveau dans la sauce un quart de vin; on la fait rebouillir; on laisse ensuite refroidir cette sauce; on la passe, et on y met les truffes, qui doivent en être complètement recouvertes.

Cette conserve est sûre pendant plus de six mois; les truffes peuvent s'y maintenir bonnes; mais elles y perdent un peu de leur parfum.

XIII.

Truffes au sain-doux.

Après avoir bien choisi, lavé et épluché les truffes, on les met avec du sain-doux fondu dans un vase, de préférence en fonte; les truffes doivent nager dans le sain-doux. On y met sel, thym, laurier, quatre épices. Leur cuisson doit être d'une demi-heure seulement, pendant laquelle le sain-doux doit toujours bouillir et être de temps en temps écumé. Lorsque les truffes sont cuites, on retire le vase du feu; on les extrait du sain-

doux et on les laisse égoutter et refroidir sur la claie. On laisse également refroidir le sain-doux après en avoir ôté les aromates, c'est-à-dire après l'avoir passé. Lorsqu'il est froid, il faut le séparer de l'eau qui a dû rester au fond du vase ; puis on le remet sur le feu jusqu'à ce qu'il bouille. Les truffes se mettent ensuite dans de petits pots de faïence ou de terre vernie, et on verse sur elles le sain-doux bouillant, pour remplir les cavités et les recouvrir de deux doigts au moins d'épaisseur à l'embouchure du pot ; dès que le sain-doux est pris, on doit boucher et goudronner le pot.

Les truffes non épluchées se font cuire de même ; seulement il faut affecter à la cuisson un quart-d'heure de plus.

Quand on a besoin des truffes au sain-doux, il faut placer le vase au bain-marie ou devant le feu, pour faire fondre le sain-doux ; on en retire alors la quantité de truffes qu'on a besoin ; puis on a soin de recouvrir les truffes qui restent de sain-doux chaud. Si on n'a pas cette précaution, et qu'on retire les truffes du sain-doux sans le faire fondre, il se forme des cavités par lesquelles l'air s'introduit, ce qui fait promptement gâter les truffes.

Les truffes de cette conserve peuvent être bonnes pendant deux années, si le vase est bien

bouché et le sain-doux pur et sain, et si la cuisson a été bien dirigée. Ces truffes ont l'avantage d'être propres ensuite à tout emploi, sans qu'on ait besoin de leur ménager une cuisson préparatoire avant de les employer en cuisine.

XIV.

Truffes à l'huile.

Pour mettre les truffes en conserve dans l'huile, il faut qu'elles aient subi par avance l'une des préparations suivantes : au vin, au sain-doux, ou au court-bouillon.

Après s'être arrêté sur le choix de l'une de ces préparations, on choisit des truffes bien saines, qu'on lave et qu'on épluche, si l'on veut; il convient mieux cependant de ne pas les éplucher; on les étend sur la claie pendant deux heures, ensuite on les jette dans la préparation choisie, et on les fait cuire pendant le temps indiqué au chapitre concernant cette préparation, augmentée d'un quart-d'heure. Lorsqu'elles sont cuites, on les retire de la préparation pour les étendre et les faire égoutter. Si, lorsqu'elles sont froides, il restait à leur entour du gras ou autre chose de ce qui a servi à leur cuisson, on doit y

verser de l'eau tiède, afin de les avoir propres; et lorsqu'elles sont sèches et égouttées de nouveau, on les met dans de la bonne huile d'olive, qui doit être de première qualité et point falsifiée; il faut qu'elle les immerge complètement.

Par ce procédé les truffes se conservent plus d'une année et peuvent voyager avec la plus grande sécurité.

XV.

Truffes en boîtes à la glace.

Plusieurs expériences nous ont démontré qu'il était certain de conserver avantageusement les truffes par le moyen que nous allons indiquer.

Pour cela il faut impérieusement les truffes grosses et toutes bien fermes. On les lave bien, et on les passe, une fois égouttées, dans une étuve pendant dix minutes; lorsqu'elles ont bien sué et qu'elles sont froides, on les met dans des boîtes de fer-blanc d'une contenance d'une livre ou deux; on prend ensuite de la glace de viande fondue, faiblement salée et aromatisée, que l'on verse dans la boîte de manière à l'emplir aux trois quarts seulement; puis on referme la boîte par le soudage .Il faut qu'elle le soit hermétiquement .On

fait passer immédiatement cette boîte au bain-marie pendant une bonne heure pour achever la cuisson des truffes et rendre la conserve invariable.

Les truffes conservées par ce moyen sont succulentes et possèdent tout leur parfum; elles peuvent rester saines pendant un temps indéfini, et voyager au loin sans éprouver la moindre altération.

XVI.

Truffes privées d'air, en bouteilles.

Cette préparation demande beaucoup de soins et d'attention; il serait à désirer que le manipulateur pût avoir une connaissance non équivoque des truffes, afin de ne point éprouver d'échec et d'obtenir une réussite complète. Le procédé, quoique simple en lui-même, offre pourtant beaucoup de difficultés à l'exécution, qu'une grande attention seule peut faire surmonter.

Si nos autres préparations tolèrent parfois la présence d'une truffe inférieure restée par mégarde au milieu des saines au point de n'en point faire souffrir la conserve en entier, celle-ci est inflexible à cet égard; toutes mauvaises truffes, même celles qui ne seraient que légèrement at-

teintes de vice, corrompent toutes les autres truffes bonnes renfermées avec elles.

Il faut donc qu'elles soient toutes saines et fraîches; on doit les laver, les faire égoutter ou sécher, et les éplucher.

Les bouteilles qu'on doit employer doivent être fortes, bien coulées et avoir une large embouchure. On doit les rincer avec soin et s'être assuré de leur propreté intérieure avant d'y placer les truffes; ces bouteilles doivent être bien égouttées.

Ensuite on les emplit de truffes; pour mieux les tasser et en faire entrer davantage, on frappe fortement le cul de la bouteille avec un tampon. Il faut que la bouteille soit pleine à un doigt du bord du goulot; puis on la bouche avec un bouchon fort, long et du liége le plus fin; il doit entrer de force et au moyen de coups redoublés appliqués avec une batte; de cette opération dépend le succès de la préparation, car si le bouchon n'intercepte pas totalement l'entrée de l'air dans la bouteille, il n'y a pas de conserve possible. On fixe ensuite le bouchon au moyen de fil de fer placé en croix, afin de le retenir contre la poussée qu'amène l'ébullition.

Cela fait, on met immédiatement les bouteilles, entortillées de paille ou de foin ou placées dans

un petit sac de toile, dans un chaudron qu'on emplit d'eau assez pour recouvrir les bouteilles, qu'on peut indistinctement placer debout ou couchées, selon la disposition du vase. On met le chaudron sur un bon feu, et on laisse bouillir une demi-heure si les truffes sont flexibles et légères, trois quarts-d'heure si elles le sont peu, et une heure enfin si elles sont d'une entière fermeté.

Après avoir sorti le chaudron du feu, il faut attendre que l'eau soit tiède ou froide pour en retirer les bouteilles; sans cette précaution elles se casseraient aussitôt leur sortie de l'eau. On doit de même avoir la précaution de ne goudronner à l'endroit du bouchon qu'autant que ce bouchon sera tout-à-fait sec, afin encore d'éviter la casse. Le goudron doit arriver au tiers du goulot en commençant par conséquent à recouvrir entièrement le bouchon.

On peut également, de cette manière, conserver de grosses truffes sans être épluchées; il ne faut pour cela que se procurer des bouteilles à grandes embouchures; mais alors les bouteilles devront bouillir une heure et quart au bain-marie.

On peut dire que cette conserve est éternelle.

L'opérateur ne doit pas abandonner un seul instant le travail. Depuis le lavage des truffes

jusqu'aux dernières opérations, il ne doit y avoir aucune interruption dans la manutention.

Chaque truffe, épluchée ou non, doit passer dans sa main et être examinée par lui fort attentivement, pour s'éclairer, d'après les instructions que nous lui avons données :

1° Sur leur excellente qualité, qui consiste en une fermeté tant soit peu flexible, à avoir à leur intérieur de fines et blanches marbrures au milieu d'un noir parfait, et à posséder un parfum ordinaire bien caractérisé ;

2° Sur leur degré de fermeté ou de maturité, afin d'y proportionner la cuisson ;

3° Et sur l'espèce de leur nature.

Dès qu'il est sûr des truffes qu'il emploie, l'opérateur ne doit pas être guidé par un esprit économe ni parcimonieux ; sitôt qu'une truffe lui fait éprouver des doutes que ses connaissances ne peuvent lever, il doit l'écarter et ne point tenir à l'employer.

Plusieurs expériences nous ont démontré qu'un peu de sel ordinaire, même en très petite quantité, mis dans la bouteille en même temps que les truffes, achevait de rendre la conserve invariable; nous avons également observé que le sel relevait gracieusement les truffes et leur ôtait un certain goût fade qu'elles gagnent par la

suite en restant renfermées. Ce sel, du reste, ne peut leur nuire ni empêcher qu'elles soient propres à toutes espèces de préparations, puisque, de telle manière que les truffes soient employées, il faut qu'elles soient salées.

Nous avons aussi remarqué que plus les fûts étaient petits, plus il était facile de réussir cette préparation ; par exemple, les demi-bouteilles sont préférables aux grandes, parce que les truffes réunies en moins grande quantité donnent plus de facilité à l'action du feu d'extraire toutes les matières dont l'intérieur de la bouteille doit être dégagé pour qu'elles puissent se conserver. Les petits fûts sont également plus commodes pour la vente et la consommation que les grands ; car si l'on n'a besoin que d'un peu de truffes et qu'il faille déboucher une grande bouteille, on est obligé de laisser la bouteille en vidange ou de passer le restant à une autre préparation, afin de ne point laisser gâter ce reste de truffes, et il perd dès lors tout le bien-être qu'on doit attendre de cette conserve.

Les marchands, ne pouvant juger de la qualité des bouteilles de truffes qu'à leur extérieur, se sont imaginés que plus le suc de truffes était abondant, meilleure était la conserve ; c'est d'après ce principe qu'ils se fixent généralement sur

la qualité des truffes en bouteilles qu'ils achètent ; rien cependant n'est plus scabreux qu'une pareille induction. Le plus ou moins d'abondance de jus ou de suc que rendent les truffes pendant la cuisson provient du plus ou moins de substance aqueuse que les truffes possédaient. Ainsi, plus une truffe sera ferme, moins elle rendra de jus en cuisant ; et cependant nous estimons cette qualité de truffes meilleure et plus propre à se conserver que les truffes qui possèdent une grande humidité, et qui sont par conséquent celles qui rendent une plus grande quantité de suc ou jus.

Quand on a besoin des truffes en bouteilles, on débouche la bouteille, et on vide les truffes, sans les toucher avec la main, dans une petite terrine en terre vernie ; le jus doit être mis à part dans un autre vase. Les truffes en cet état ne peuvent se garder que trois jours au plus. Si alors, après avoir pris la quantité de truffes dont on a l'emploi, il en restait, on placera ce restant dans un pot de faïence, on y versera du sain-doux bouillant jusqu'au-dessus des truffes ; elles n'ont pas besoin de cuire. De cette manière on les conservera plus long-temps. On trouvera dans un de ces chapitres la conservation et l'emploi du jus ou suc.

XVII.

Des assaisonnements avec lesquels les Truffes ont été cuites.

On verra, dans la majeure partie des chapitres suivants, que jamais, en aucune circonstance, les aromates, tels que thym, laurier, quatre épices, avec lesquels cuisent les truffes, ne doivent être employés dans les mets.

Pour les conserves cette règle doit être impérativement observée. Les aromates doivent toujours être écartés des truffes; ayant cuit avec elles dans le principe conservateur, ces aromates ont dû suffisamment les parfumer. Si on les renfermait avec les truffes, ils leur nuiraient étrangement, parce qu'ils se corrompent bientôt et rendent des eaux qui sont préjudiciables à la conserve.

XVIII.

Des vases dont il faut se servir pour placer les Truffes en conserve.

Les truffes au sain-doux et à l'huile se placent dans des vases fort épais en terre cuite vernie; leur embouchure doit être de la même grandeur

du fond ; ils doivent être de forme ronde, et bien plus hauts que larges : leur contenance doit être ordinairement de vingt à trente livres. Si les truffes doivent être expédiées, il faut les mettre dans de petits barils de même contenance, fortement construits et solidement cerclés, afin de garantir les truffes à l'huile de tout coulage et d'empêcher l'introduction de l'air dans celles au sain-doux.

Les truffes au vin doivent de même être placées dans un vase de mêmes grandeur, forme et contenance ; seulement il ne doit pas être hermétiquement bouché ; il faut, pour la propreté seulement, le couvrir d'une feuille de parchemin. Si ces truffes doivent voyager, on les mettra dans un petit baril ; mais, arrivé à destination, le baril devra recevoir de l'air aussitôt, et les truffes en être extraites immédiatement.

Les boîtes de fer-blanc ne doivent être employées que pour les truffes conservées à la glace. Avant de s'en servir, on les fait bouillir dans du vin, de l'eau, du vinaigre et des aromates, afin de les purger de tout mauvais goût.

Lorsqu'on n'a qu'une petite quantité de truffes, on se sert de petits bocaux en verre blanc, pouvant contenir une livre ou plus.

XIX.

Des lieux où doivent être placées les Truffes en conserve.

Toutes les truffes conservées doivent en général être mises l'été dans un endroit sec et frais, l'hiver dans un endroit à l'abri des rigueurs de la saison, c'est-à-dire qu'elles n'y puissent pas geler.

Les truffes à l'huile ou au sain-doux doivent être placées dans un lieu sec et frais, dès lors point à la cave, cela autant que possible; nous avons remarqué que l'humidité aussi bien que la chaleur faisaient plus promptement rancir ces substances grasses quand elles y sont exposées.

Les truffes au vin s'arrangeraient volontiers de la fraîcheur de la cave, si l'air qu'il faut maintenir constamment à l'intérieur du vase n'y poussait dans ce cas une humidité constante, qui aurait bientôt amolli les truffes. Il faut donc les placer aussi dans un lieu frais et sec.

Les truffes en bouteilles doivent être à la cave ou dans tout autre lieu frais, sur des planches trouées, le goulot renversé comme une bouteille qu'on met égoutter. Ce n'est pas que la chaleur pourrait corrompre une conserve sûre, mais

parce que la fraîcheur maintient les truffes en état de fermeté. Il est inutile sans doute d'ajouter qu'on ne doit point exposer les bouteilles au temps froid pour qu'elles gèlent, car si cela leur arrivait elles seraient perdues.

Les truffes en boîtes de fer-blanc sont invariables; on peut les mettre en tous lieux, excepté cependant à la cave. Elles peuvent même rester exposées au soleil sans éprouver la moindre altération.

XX.

De l'emploi des substances qui ont servi à conserver les Truffes.

Nous reconnaissons plusieurs substances capables de pouvoir conserver les truffes : le vin, l'huile, le sain-doux. Les autres mélanges qui servent à conserver momentanément les truffes sans être cuites ne sauraient être analysables, car ils ne peuvent se profiter en aucune manière, étant devenus tout-à-fait corrompus.

Le vin qui a conservé les truffes cuites prend, au bout d'un certain temps, un goût âpre, de moisi ou de fermenté, sans qu'aucun de ces goûts gagne la truffe. Nous n'avons pu trouver qu'un seul moyen pour tirer parti de cette liqueur et

lui ôter ses défauts. On fait bouillir ce vin pendant une heure ou deux; on y mêle plusieurs verres d'eau ou de vinaigre, et après son refroidissement on le laisse déposer, pour l'avoir clair. Ce vin ainsi purifié ne peut servir qu'au court-bouillon ordinaire, avec lequel on le coupe par égale portion, lorsqu'on en a besoin pour la cuisson du poisson ou de toute autre chose.

L'huile ne peut non plus être profitable, si elle n'a été préalablement purifiée par le feu; elle peut alors servir à la friture, encore sentira-t-elle toujours un goût de rance ou d'empyreume. Jamais elle ne peut être employée à la salade, comme plusieurs personnes l'ont prétendu; non-seulement ces personnes seraient incapables de pouvoir justifier ce qu'elles ont avancé, mais nous sommes certains qu'il leur serait impossible de manger et même de goûter seulement quelques mets qui auraient reçu de l'huile des truffes. Cette huile ne s'est nullement emparée de leur parfum; elle a un mauvais goût particulier; et quand bien même elle serait restée bonne et mangeable, il lui serait donc impossible de communiquer le goût des truffes, puisqu'elle ne le possède pas elle-même.

Le sain-doux ou la graisse sont les seules substances conservatrices qui puissent se profiter, avec

efficacité, toutefois faut-il qu'elles n'aient pas été renfermées plus d'un an avec les truffes, et qu'on ait bien eu soin d'extraire des truffes les parties humides, c'est-à-dire les avoir conservées sèches et saines, de manière à ce qu'elles n'aient pu déposer au fond du vase des substances aqueuses; car alors le sain-doux serait tout-à-fait aigre ou rance, indépendamment, les truffes en auraient beaucoup souffert, le sain-doux surtout serait bien détérioré Dans tous les cas, il demande à être purifié, voici le procédé qu'il faut employer : dès que les truffes sont extraites du sain-doux, on le met dans une casserole sur un feu ardent. On y met un bon tiers d'eau, on fouette fortement, et on fait bouillir pendant deux heures; on a soin d'écumer souvent; on retire ensuite ce liquide du feu, et on le laisse refroidir pour extraire l'eau et une espèce de dépôt qui s'y trouvera. Le lendemain on fait rebouillir le sain-doux pendant deux heures avec la même quantité d'eau nouvelle, et on laisse refroidir pour en retirer l'eau, comme on a déjà fait; puis on met le sain-doux dans des pots de faïence, avec du sel à sa surface, en attendant qu'on en ait l'emploi. Par ce moyen le sain-doux est totalement purifié ; il est dès lors profitable. De même que l'huile, il ne s'est point imprégné

du goût des truffes ; ainsi son mauvais goût détruit, il n'en possèdera plus d'autre.

XXI.

Comment s'emploient les Truffes conservées.

Les truffes de toutes les conserves, avant d'être mêlées aux mets, doivent subir une cuisson préparatoire d'un petit quart-d'heure environ. Il faut préalablement les dégager de toutes les choses qui ont servi à les conserver, excepté celles à la glace, qui ne doivent point quitter leur préparation. On ne doit point les saler ni les aromatiser pour s'en servir. On peut choisir pour les faire cuire ce qu'on aime le mieux d'après l'emploi qu'on en veut faire ; mais il sera très bien pour les truffes au vin, à l'huile ou au sain-doux, que ce qui doit servir à la cuisson se compose de bon jus de viandes, beurre, lard et autres gras nourrissants.

Les truffes en bouteilles s'emploient absolument comme les fraîches, par les mêmes méthodes, c'est-à-dire qu'il faut dans mainte occasion les passer au beurre ou à la graisse avant de les mettre dans les mets presque cuits. Celles-ci doivent être un peu salées, surtout si elles ne

l'ont point été lors de leur mise en bouteilles.

On doit éplucher les truffes conservées qui ne le seraient pas, si elles doivent être épluchées d'après l'exigence des mets dans lesquels on devra les placer.

XXII.

Conserve et emploi du jus des Truffes en bouteilles.

Le jus des truffes qui se trouve dans les bouteilles après la cuisson ne peut à l'air se conserver plus de vingt-quatre heures. Après l'ouverture de la bouteille, si l'on n'a pas sur-le-champ l'emploi du jus, on peut le conserver en le mettant dans un flacon qu'on bouche hermétiquement et qu'on passe une demi-heure au bain-marie.

On ne peut employer ce jus que dans des sauces; il ne peut être répandu dans la farce qui doit entrer dans une volaille ou dans une galantine; il porte un goût d'éventé; aussi doit-on le poivrer, saler et aromatiser, non pour le conserver, mais pour s'en servir.

CHAPITRE V.

TRUFFES DÉCOMPOSÉES.

I.

TRUFFES EN POUDRE.

On doit apporter le plus grand soin à l'exécution de cette préparation. Le choix des truffes doit être fait d'une manière attentive; les truffes doivent toutes être d'une saine et fraîche constitution. Il est superflu de répéter qu'aucune truffe vicieuse ne peut servir, qu'elle nuirait à la réussite du procédé.

Lorsque les truffes sont lavées, égouttées et séchées, on les épluche avec soin ; les épluchures ne s'emploient point. On met les truffes épluchées dans un mortier tout d'abord et sans être cuites; on les pile jusqu'à ce qu'elles soient bien pulvérisées; on les met alors sur des assiettes, que l'on place sur de la cendre tiède; on les y laisse plusieurs heures et on recommence à les piler et à

les faire sécher de même que précédemment; cette opération doit être renouvelée sept à huit fois, jusqu'à ce qu'enfin on ait obtenu une poudre à peu près semblable au poivre moulu. Elle doit être très sèche pour qu'elle puisse se conserver. Alors on met cette poudre en flacons de verre qu'on bouche très hermétiquement en garnissant le bouchon de cire-goudron. Les flacons doivent contenir un quart de livre au plus; ils se placent dans une armoire de manière à ce qu'ils ne puissent recevoir de l'humidité.

Cette poudre, dont on trouvera l'emploi dans ces chapitres, peut se conserver fort long-temps et possède à toujours tout le parfum ordinaire des truffes.

II.

ESSENCE DE TRUFFES.

Moyen simple de l'obtenir.

Si nous avons recommandé le plus grand soin pour le choix des truffes à employer pour la préparation en poudre, à coup sûr ici ce soin doit être porté au plus haut degré. Nous enjoignons expressément à toutes les personnes qui se livreront à l'exécution de ce travail de consacrer

quelques instants à étudier, d'après les indications que nous avons déjà données, la nature des truffes et leur bonne ou mauvaise qualité. Les truffes dont on doit se servir doivent avoir les qualités les plus parfaites, être saines, fraîches, moelleuses et d'un parfum ordinaire bien caractérisé. C'est surtout encore en cette occasion qu'on doit craindre les défectueuses, car si par hasard il s'en fourrait quelques-unes parmi les bonnes, toute l'opération manquerait.

Lorsque les truffes sont lavées, égouttées ou séchées et épluchées, on les met dans un mortier en les saupoudrant de quelques grains de sel; on pile fortement jusqu'à ce que les truffes soient en pâte liquide; alors on met cette pâte, sans en rien extraire, dans des bouteilles pareilles à celles dont on se sert pour conserver les truffes, qu'on bouche fortement avec de gros bouchons et qu'on fait cuire de même au bain-marie, mais pendant deux heures. Dès que les bouteilles sont froides on les débouche et on extrait aussitôt la partie liquoreuse, qu'on met dans un vase à part; l'autre partie épaisse, compacte, est aussitôt pilée de nouveau dans le mortier, replacée en bouteilles, recuite de même qu'auparavant, et lorsque les bouteilles se sont refroidies on débouche et on en extrait de nouveau le liquide, qu'on verse

dans le même vase que le précédent; on repile le marc une troisième fois, s'il est encore quelque peu humide, et on le soumet immédiatement à une légère pression afin d'extraire le restant du suc. Sitôt cela fait, on mêle tout le liquide ensemble, on le clarifie par le feutre ou le papier, puis on le met en flacons qu'on bouche solidement en mettant sur le bouchon une croisée de fil de fer qui le retient au goulot; on passe ensuite les flacons une demi-heure au bain-marie. Lorsqu'ils sont froids on goudronne à l'endroit du bouchon.

Le résidu ou le marc n'est bon à rien.

Les flacons doivent être de la contenance d'un huitième de litre; c'est ce qu'on obtient avec deux livres de truffes environ. On doit placer les flacons dans un endroit sec et frais. Lorsqu'on en met un en vidange pour s'en servir habituellement, il faut avoir soin de le tenir continuellement bouché.

L'emploi de cette essence est indiqué aux articles qui la concernent; sa conservation est d'une très longue durée; on peut presque dire qu'elle n'a pas de fin. Cette essence possède à un haut degré le plus exquis parfum des truffes.

III.

Emploi de la poudre et de l'essence des Truffes.

La poudre de truffes est appelée à remplacer les truffes fraîches entières dans les préparations où l'action violente du feu serait de nature à les détruire sans que la préparation ait tiré d'elle aucun parfum.

Dans les cas où l'on emploie les truffes entières pour parfumer seulement les préparations, la poudre les remplacera avec avantage, et l'on obtiendra par elle beaucoup plus de parfum avec beaucoup plus d'économie, car une truffe entière, eût-elle bouilli pendant nombre d'heures, il reste toujours en elle la majeure partie de son parfum. Il faudra donc moitié moins de truffes en poudre qu'il en faudrait en employant des truffes entières, pour obtenir la même dose de parfum.

La poudre de truffes s'emploie le plus ordinairement pour parfumer les sauces, ajouter aux aromates du court-bouillon dans lequel cuit le poisson, décors de petits hors-d'œuvres; pour compléter la farce d'une volaille quand on n'a pas assez de truffes; pour parfumer la cuisson des

galantines; pour le beurre frit ou noir, et généralement pour parfumer ou décorer toutes choses dans lesquelles on ne peut faire entrer des truffes entières, par les raisons que nous avons données plus haut.

Lorsque, d'après la composition du mets, la poudre qui y est placée doit être mangée, il faut, avant de s'en servir, la mettre sauter dans du beurre ou de la graisse, en la saupoudrant de poivre et de sel; pendant qu'elle est sur le feu on remue constamment jusqu'à ce qu'elle fasse pâte; on la délaye ensuite dans la sauce où on doit la mettre. Lorsqu'elle ne doit pas être mangée et qu'elle doit servir seulement à communiquer son parfum, on en met dans un petit morceau de toile que l'on ferme avec du fil en forme de sachet et sans aucune préparation préalable; on la jette indifféremment dans la sauce avec tous les autres assaisonnements qu'on peut employer; on l'y laisse pendant tout le temps que dure la cuisson. Inutile de dire que la poudre qui a été employée à une cuisson n'est plus propre à reservir.

L'essence des truffes a, de plus que les truffes elles-mêmes, la propriété de pouvoir parfumer des mets dans lesquels ni les truffes entières ni la poudre ne peuvent entrer.

Le parfum des truffes réduit ainsi à sa quintessence propage avec véhémence le goût du tubercule ; il suffit d'en répandre seulement quelques gouttes dans les mets qu'on veut parfumer.

Les légumes, le poisson, la pâtisserie, la viande, dont plusieurs genres d'apprêts excluent totalement l'introduction des truffes entières, n'auront plus à se passer de ce parfum par l'emploi de l'essence.

Les mets sur lesquels on répand de cette essence doivent être chauds ; s'ils ont une sauce, on doit multiplier la dose, de même que lorsque les mets devront rester sur le feu. On ne peut employer l'essence avec autant d'avantage pour les mets froids.

CHAPITRE VI.

PRÉCEPTES CULINAIRES.

I.

Des substances avec lesquelles les Truffes ne peuvent s'allier.

La truffe est une substance mangeable ; elle

ne peut être employée autrement que pour être mangée ; son parfum et son goût ne peuvent se communiquer par infusion ; aussi le liquide, quel qu'il soit, dans lequel on met en ébullition une certaine quantité de truffes, ne peut se goûter ni se boire ; il acquiert un mauvais goût, il ne peut se consommer de telle manière que ce soit.

On a remarqué que le sucre, le lait, l'eau-de-vie, l'esprit et les liqueurs n'étaient point propres à être en rapport avec les truffes; ces substances expriment des goûts qui leur sont tout-à-fait antipathiques; elles ne peuvent donc être mêlées avec elles.

Si les truffes sont mises dans du sel seul, elles se corrodent et s'anéantissent en très peu de temps; avec du bouillon ordinaire de viande seul, elles prennent un goût d'éventé; avec le vin pur, elles prennent un goût âcre et perdent toute leur saveur.

On doit éviter de les faire cuire dans les mets qui ont une grande quantité d'ognons, et ne jamais les faire cuire avec les champignons. Elles ne peuvent point accompagner les mets au fromage.

II.

Des substances qui conviennent aux Truffes.

Ce que les truffes affectionnent le plus, ce sont les corps gras; la chair compacte de la truffe a besoin de matières onctueuses pour la nourrir et la dilater. C'est aussi l'alliance des corps gras avec elle qui dispose son goût délicat et qui achève de faire éclore en elle tout ce que ses pores renferment d'excellent.

Quelle que soit la disposition de leur cuisson, il est toujours très convenable, même pour les mettre au maigre, de leur faire subir un alliage préparatoire de choses grasses.

III.

De la qualité des choses qui ont ouq ui ont eu des Truffes.

Les objets dans lesquels se trouvent des truffes doivent être mangés promptement dès qu'ils sont cuits, du jour au lendemain, par exemple; un plus long délai ferait tourner ou bien aigrir et les truffes et les choses qui les contiennent. On doit éviter autant que possible de faire réchauffer sou-

vent les mets aux truffes; mais encore ne faut-il point les manger froids, surtout lorsqu'ils sont gras.

Si, avant de les faire cuire, les pièces truffées sont laissées en cet état plus de quatre jours par un temps chaud et huit par un temps froid, les truffes s'aigrissent et communiquent leur goût d'aigre aux autres matières qui les renferment.

IV.

De la marinade.

La marinade a pour effet de communiquer aux choses qui en ont besoin tous les assaisonnements qui ne peuvent être mis avec elles dans les mets.

La marinade se compose de thym, girofle, quatre épices, laurier, persil, ciboules, sel, poivre et truffes en poudre. Tout cela doit être réuni dans un petit sac qui se met infuser pendant au moins vingt-quatre heures dans de l'excellent vinaigre mêlé de vin ou d'eau. Dans les cas où cela est indiqué, on trempe les truffes dans cette sauce en les piquant avec la lardoire pour faciliter en elles l'introduction des aromates.

V.

De la vigilance qu'on doit apporter au travail des Truffes.

L'odeur si volatile des truffes s'en échappe facilement lorsque, après être lavée et épluchée, la truffe est laissée errer pendant plusieurs jours çà et là, dans une cuisine, où toutes fumées ou odeurs se répandent, où le froid et le chaud peuvent les sécher avec rapidité.

Ainsi on ne doit laver et éplucher les truffes que le jour où on doit les employer, le matin pour le matin, le soir pour le soir, à l'instant même de s'en servir, si c'est possible.

VI.

De la cuisson des Truffes.

Pour les conserves, on doit rigoureusement suivre nos indications pour le temps de cuisson fixé à chacune.

Pour les mets, on reconnaît que les truffes sont suffisamment cuites aux indices suivants :

Lorsque, étant coupées en morceaux carrés ou longs, ils sont amollis; lorsque, étant entières

épluchées, elles souffrent aisément l'introduction de la pointe d'un couteau ou d'une fourchette. Qu'on prenne garde à ce qu'elles ne cuisent trop, parce que si elles l'étaient; elles seraient dures et d'après ce que nous venons de dire, cela indiquerait tout le contraire, c'est-à-dire qu'on ne les penserait point encore cuites, tandis qu'elles le seraient trop; enfin lorsqu'étant non épluchées entières, elles fléchissent en les pressant avec les doigts.

VII.

Du service de la table.

Les truffes peuvent paraître généralement partout et à volonté, excepté au dessert; on peut les approprier à tous les services d'après les mets qu'elles accompagnent.

Les grosses truffes au naturel se servent ou pour entrée, ou pour rôti. Si l'on a pour entrée des truffes à la sauce, on doit servir pour rôti celles au naturel.

Toutes les truffes à la sauce, excepté celles des hors-d'œuvres, peuvent accompagner les viandes rôties.

Toutes les truffes isolées, formant à elles seules un plat, doivent être servies pour entrée; toutes les autres sont réservées pour entremets.

Les pièces truffées et la pâtisserie aux truffes restent aux places qui leur sont ordinairement assignées.

Il n'est rien dérogé aux règles des places occupées par les mets dont les truffes ne sont qu'un auxiliaire.

Sur une table opulente, il doit y paraître des truffes à chaque service.

Les truffes dans leur mélange avec les mets, ou lorsqu'elles forment un plat à elles seules, ne doivent point être en quantité mesquine ; il vaut mieux qu'elles fassent une irruption marquante que plusieurs faibles apparitions.

Les déjeuners remarquables, pour qu'ils soient attrayants, doivent être faits sans ordre de service, même un peu à tort et à travers; on doit s'attacher seulement à l'excellence des mets. Peu importe que telle chose doive se manger avant telle autre; l'appétit d'un gourmand, qui le matin est déraisonnable, ne fait pas de calcul et s'accommode avec plaisir de cet esprit de désordre. C'est à l'opérateur cuisinier à bien saisir l'à-propos des circonstances. Les truffes vont partout, accompagnent tout; il faut avoir soin, par la perfection de leurs apprêts, de leur ménager une marche brillante.

CHAPITRE VII.

CUISINE.

I.

DIFFÉRENTS APPRÊTS DE TRUFFES SEULES.

Au naturel.

Il faut les truffes grosses et rondes ; lavez-les bien seulement et faites-les cuire pendant trois quarts-d'heure, soit dans un court-bouillon, du sain-doux ou de la glace de viande ; mettez-y thym, laurier, quatre épices, sel, etc., le tout en quantité raisonnable ; vous retirez les truffes quand elles sont cuites et les mettez égoutter. Il faut avoir soin de tenir leur extérieur dégagé des substances de leur cuisson ; en y jetant de l'eau chaude dessus vous les aurez nettes et propres ; ensuite, avec des épines ou de petites broches de bois, vous en formez selon le goût un rocher, une pyramide, une arche, etc. Il faut servir ces truffes le plus chaud possible.

Au vin.

Les truffes doivent être grosses; lavez-les, mais ne les épluchez pas. Mettez-les cuire pendant trois quarts-d'heure dans du bon vin blanc qui ne soit pas doux, et dans lequel vous mettez des aromates, de bons gras, tels que résidus de volaille, lard maigre, etc. Au moment de servir vous les retirez de la sauce pour qu'elles égouttent, et vous servez chaud sur un plat échauffé.

Au beurre.

On prend de jolies petites truffes rondes; épluchez-les, mettez-les dans une casserole avec du beurre seulement fondu, fines herbes, lard ou jambon haché, assaisonnement. Faites cuire doucement pendant une demi-heure; ensuite retirez les truffes. Cela fait, vous versez sauce et truffes ensemble dans une saucière; vous avez soin de les tenir chaudes jusqu'au moment de servir.

A la serviette.

Faites un bon court-bouillon composé aux trois quarts de bon vin; placez-y vos truffes, qui doivent être grosses et non épluchées. Laissez cuire

trois quarts-d'heure, égouttez-les, et servez-les chaudes toutes nues sous une serviette.

A l'huile.

Faites-les cuire épluchées ou non, selon la volonté, dans un court-bouillon comme celui de celles conservées, mais un peu moins long-temps. Egouttez-les et servez-les chaudes, arrosées d'huile; l'huile ne se met qu'au moment de servir.

A la lyonnaise.

Brossez, c'est-à-dire lavez seulement les truffes; faites-les cuire au court-bouillon pendant un petit quart-d'heure; après, retirez-les et laissez-les égoutter; faites une sauce blanche bien fine, mettez-y un peu d'ail, coupez-y les truffes en deux, trois ou quatre morceaux carrés; vous les mettez dans la sauce mijoter sur le feu pendant huit à dix minutes. Cette sauce est l'accompagnement du poisson froid servi à déjeuner.

A la provençale.

Il faut laver, mais ne pas éplucher les truffes. Mettez-les cuire, comme cela est indiqué pour

celles au vin et dans la même préparation; elles doivent seulement être plus abondamment assaisonnées; ajoutez-y un peu d'ail et laissez cuire une heure; retirez-les aussitôt qu'elles sont cuites; mettez un peu d'huile dans une casserole avec les truffes, auxquelles vous faites une petite sauce légère, en y mettant un peu de la sauce de leur première cuisson; elles ne doivent que voir le feu. Vous les arrosez d'un jus de citron.

A la languedocienne.

Vous ferez cuire les truffes entières sans les éplucher, dans un peu de bonne huile, poivre, sel, assaisonnement; on y mêle un peu de vin et de bouillon ou eau; le tout doit se mijoter un bon quart-d'heure. On retire les truffes; on les fait égoutter, et on les met sur le plat, entourées de petits ognons hachés, céleri, ail, etc.; l'huilier doit toujours accompagner ce plat.

A l'italienne.

Epluchez les truffes; coupez-les par feuilles épaisses de manière à ne faire que deux ou trois morceaux d'une moyenne truffe; faites-les sauter quelques minutes dans du beurre aromatisé et

assaisonné de sel et de poivre; versez un peu de bon vin et quelques cuillerées de bonne huile; faites ensuite à part une petite sauce bien fine; vous la tournez au blanc, en la liant avec un peu de farine et plusieurs jaunes d'œufs; ajoutez-y quelques gouttes d'huile; retirez les truffes de leur première cuisson et mêlez-les avec cette sauce. Vous devez servir très chaudement.

A l'espagnole.

Coupez les truffes en quatre morceaux après les avoir lavées et épluchées; faites-les sauter dans un peu d'huile en y ajoutant ciboule hachée, poivre, sel, épices et laurier. Quelques tours suffisent pour les cuire. Un peu avant de les sortir du feu, vous mouillez votre sauce d'un peu de vin de Madère, et vous achevez par une liaison avec un peu de farine et un jaune d'œuf.

Cuites sous la cendre.

Nous avouerons que cette méthode de faire cuire les truffes n'a point notre agrément. Quelles que soient les précautions qu'on puisse prendre, on ne peut arriver qu'avec beaucoup de difficulté à obtenir un convenable état de cuisson; encore

est-il impossible d'empêcher que les truffes ne brûlent et ne prennent un goût désagréable en partie.

En Provence on emploie pour ce genre de cuisson le meilleur moyen ; c'est celui que nous allons indiquer. Avec un couteau on fait des fentes à la truffe en plusieurs endroits pour pouvoir y introduire poivre, sel et assaisonnement ; on la plonge dans de l'huile ; on la recouvre ensuite de papier huilé ; puis on l'enveloppe de nouveau avec du papier mouillé pour la faire cuire une heure au moins sous la cendre bien chaude.

Cette méthode, toute imparfaite qu'elle est, est la seule qui peut être employée ; car lorsqu'on se sert de lard, de beurre ou de graisse, comme plusieurs personnes ont indiqué de le faire, les truffes prennent le goût de graisse brûlée que leur donnent ces matières en se répandant dans le feu.

Truffes farcies.

Prenez de grosses truffes ; ne les épluchez pas, lavez-les avec soin seulement ; puis coupez-les par le milieu en deux portions égales. Otez à l'intérieur de chaque morceau, avec la pointe

d'un couteau de quoi faire une concavité; alors faites-les cuire en cet état au court-bouillon ou au vin pendant une demi-heure; puis retirez-les, laissez-les égoutter.

Composez ensuite une farce selon votre goût; vous pouvez en faire une avec du jambon, anchois, thon, câpres, cornichons et assaisonnement hachés, et à laquelle vous joignez les débris de truffes enlevés, que vous coupez par petits morceaux, et que vous faites revenir dans un peu d'huile. Vous en faites une autre avec blanc de volaille, gibier et assaisonnement, à laquelle vous mêlez également les débris de truffes, et que vous faites revenir dans le beurre.

Vous emplissez de farce les morceaux de truffes, que vous avez eu soin de tenir chauds; vous réunissez deux morceaux ensemble, que vous fixez au moyen d'une petite broche de bois, de manière à former la truffe entière.

Les truffes qui contiennent la farce de poisson se servent à l'huile, celle de volaille au milieu de beurre très chaud.

En papillotes.

Epluchez les truffes, coupez-les par morceaux carrés et faites-les sauter avec assaisonnement

dans du bon beurre. Faites une farce bien fine avec volaille, gibier, jambon, etc., que vous arrosez de quelques gouttes d'essence et que vous faites revenir pendant quelques minutes. Vous placez ensuite votre farce et les truffes dans du papier huilé, en donnant à cette composition une forme plate et ronde; vous refermez le papier, le mettez quelques minutes sur le gril ou au four, et vous servez chaud.

A la sauce piquante.

Epluchez les truffes dès qu'elles sont brossées, jetez-les dans un bouillon fin et aromatisé; laissez cuire un bon quart-d'heure, retirez-les ensuite, coupez-les par morceaux carrés; composez une bonne sauce piquante, jetéz-y les morceaux de truffes, que vous laisserez mijoter quelque temps pour achever de les cuire. On peut servir ces truffes avec toutes les viandes bouillies.

En capilotade.

Coupez par morceaux carrés de petites truffes épluchées que vous passez au beurre tout d'abord en les assaisonnant de sel, poivre et aromates;

hachez bien menu du jambon de Bayonne, faites-le sauter avec les truffes en arrosant le tout de bouillon ; lorsque c'est cuit, mêlez-y un peu de mie de pain avec le jus d'un citron. Ce mets se sert pour accompagner les petits oiseaux et les petits poissons.

A la broche.

Faites choix de très grosses truffes, ne les épluchez pas ; piquez-les de lard fin et d'un clou de girofle coupé en quatre ; assaisonnez-les de poivre, sel et quatre épices ; enveloppez chaque truffe d'une bande de lard, de manière à la recouvrir entièrement ; mettez une autre enveloppe de papier huilé en ficelant ; ensuite vous attachez ces truffes à la broche, comme on le fait pour les petits oiseaux : une demi-heure suffit pour les cuire ; il ne faut pas faire grand feu. Au moment de servir vous ôtez l'enveloppe et mettez les truffes nues sur un plat échauffé.

Aux champignons.

Les truffes ne peuvent pas cuire avec les champignons ; l'une et l'autre de ces substances se communiquent en cuisant un mélange de fu-

met désagréable à toutes deux; il faut donc faire cuire les truffes à part.

Epluchez les truffes, laissez-les entières et passez-les au beurre; faites ensuite un bon sauté de champignons dans la même sauce, après en avoir, bien entendu, retiré les truffes; les champignons cuits, vous remettez les truffes dans leur casserole, vous les assaisonnez, et les faites mijoter sur le feu pendant un petit quart-d'heure. On peut servir ce mets avec le canard, le perdreau et tout le gibier en sauce.

En salade.

On doit avoir de petites truffes; épluchez-les, faites-les cuire dans du bouillon bien nourri et aromatisé, laissez bouillir une demi-heure, retirez-les et coupez-les en morceaux ronds et épais: hachez bien fin une sardine ou anchois, thon, ognons, ail et assaisonnement; pilez des œufs durs, délayez cette pâte dans de l'huile, placez-y les truffes, faites sauter, et servez en y joignant un jus de citron.

En matelote.

Lavez de grosses truffes, il n'est pas besoin de

les éplucher; faites-les cuire dans du bon vin rouge, dans lequel vous mettez poivre, sel, quatre épices, ail, girofle, laurier, un peu d'ognons et un peu de panne; ayez des filets de petites truites, de petits éperlans, que vous ferez cuire avec les truffes; le tout ne peut rester plus d'une demi-heure au feu. Vous faites réduire la sauce, et l'achevez comme pour la matelote ordinaire. Il faut peu de sauce.

En petits hors-d'œuvres.

Ayez de jolies petites truffes, bien rondes; épluchez-les, assaisonnez de poivre, sel, quatre épices, et faites-les cuire pendant une demi-heure dans du bon bouillon bien nourri. On les retire, on les fait égoutter, puis elles sont propres à être mélangées chaudes parmi toutes espèces de hors-d'œuvres, cornichons, câpres, huile et vinaigre, etc., et poisson mariné.

A toutes sauces.

Faites cuire dans de bons gras réduits, du bouillon ou de la glace de viande, pendant une demi-heure, une certaine quantité de petites truffes épluchées; salez et aromatisez modéré-

ment, laissez-les entières; lorsqu'elles sont cuites, retirez-les du feu en les sortant de leur liquide de cuisson; elles sont bonnes comme cela à être mangées seules sans sauce. On peut également, à l'occasion, les faire entrer dans toute sortes de mets cuits; ces truffes se servent pour accompagner les viandes bouillies.

En coquille de volaille.

Prenez de petites truffes épluchées, coupez-les en deux ou trois morceaux longs; salez, épicez et aromatisez un morceau de beurre, dans lequel vous ferez sauter vos truffes; vous composez ensuite une farce avec jambon, blanc de volaille, gibier, etc., qu'on hache bien menu; on y joint quelques champignons cuits. Mêlez cette farce à vos truffes, laissez cuire dix minutes le tout ensemble; placez ensuite tout cela dans les coquilles, qui doivent être un peu grandes; vous mettez à la surface des morceaux très minces de volaille coupés en losange: panez et mettez au four.

En coquille de poisson.

C'est ordinairement à la poulette ou au blanc qu'on doit tourner la sauce qui cuit les filets de

poisson parés et coupés en morceaux. Le poisson ne se hache pas en farce comme la viande ; il demande à être un peu moins salé et aromatisé, parce qu'on prend pour cela celui qui l'est déjà un peu, comme thon, anchois, merlans, etc. Passez de petites truffes coupées en trois morceaux dans une assez grande quantité de beurre; vous les salez et épicez. Quand elles sont un peu cuites, vous y joignez champignons cuits et les morceaux de poissons cuits; maintenez la sauce abondante, garnissez vos coquilles, panez et mettez au four.

II.

DES SAUCES EN GÉNÉRAL.

En langage de cuisine on nomme sauce la réduction en liquide de l'essence de viande, légumes, etc., avec le mélange de certains aromates, de certaines substances vineuses ou farineuses. Ces sucs sont des excipients indispensables d'une cuisine d'un ordre un peu élevé.

On les divise en deux classes : grandes et petites sauces. Les grandes sauces ont des règles, des lois, et on ne saurait s'en écarter sans commettre des fautes graves. Les principales sont

appelées grand bouillon, aspic, jus, glace, velouté, brune, espagnole, béchamel. Les petites sauces sont à l'infini, et quoiqu'il y en ait beaucoup que l'usage a constituées, elles sont laissées pour la plupart au goût, au talent et au discernement du cuisinier.

Il y a des sauces chaudes et froides.

Les sauces chaudes sont celles qui servent à la confection d'un mets et qui lui apportent son genre particulier de préparation.

Dans celles-ci, pour y introduire le parfum des truffes, il est essentiel de bien se convaincre de deux choses : la première, c'est que les truffes ne doivent y être mises entières ni pilées ; la seconde, c'est d'éloigner de leur cuisson les légumes, le vinaigre et la farine, pour ne les y réunir que lorsque ces substances sont presque cuites.

Dans la cuisson des viandes que vous faites réduire en jus, ajoutez une assez grande quantité de truffes en poudre en même temps que les assaisonnements. Si vous avez à mettre des légumes dans la sauce, vous ne les y placez que cuits, et au moment de clarifier le liquide seulement. Ce liquide froid, déposé et clarifié, doit être passé à l'étamine ; alors vous le remettez sur le feu ; lorsqu'il est chaud, vous y versez une ou

deux cuillerées, plus ou moins, suivant la quantité, d'essence de truffes, en même temps que vous sortez la sauce du feu, et en ayant soin de bien remuer avec la spatule.

La farine, les œufs ne se placent qu'après l'introduction des truffes.

Les sauces froides, c'est-à-dire qu'on peut manger froides, demandent à être confectionnées avec soin. Il faut un tact rare pour bien exécuter les plus compliquées, comme l'aspic, par exemple; ce n'est qu'à un cuisinier plein d'expérience et d'habileté qu'on doit confier l'exécution de ce travail, dont la réunion des truffes vient augmenter les difficultés à surmonter.

Jetez, de même que dans les sauces chaudes et dans la cuisson des viandes, un paquet de truffes en poudre: les sauces ou gelées éclaircies, déposées et clarifiées, vous les remettez sur le feu; au même instant vous y versez de l'essence de truffes, et lorsqu'elles commencent à chauffer vous les ôtez du feu en remuant avec la spatule.

Disposez les moules ou les plats, arrangez les sauces comme d'ordinaire; pour celles que vous aurez à parer ou décorer de truffes, procédez ainsi : faites cuire, dans du bouillon simple ou jus avec assaisonnement, de petites truffes rondes épluchées, laissez-les entières, ensuite arrangez-

les gracieusement dans le moule ou sur le plat, pour décorer votre glace. De telle manière que vous puissiez les mouler, vous ne pourrez leur donner plus de grace qu'en les laissant dans leur état naturel.

Toutes les sauces en général peuvent recevoir les truffes par les procédés que nous venons d'indiquer.

III.

POTAGES.

Les truffes ne peuvent être mises dans toutes espèces de potages; on doit surtout les éloigner de ceux composés de bouillon simple, et dans lesquels entrent du pain. Elles accompagnent très avantageusement ceux que nous allons indiquer, qui sont du plus grand luxe et d'une succulence achevée.

Au riz.

Faites cuire le riz dans l'eau comme à l'ordinaire, mettez-y seulement un sachet de truffes en poudre; dès qu'il est crevé, retirez-le et égouttez-le.

Mettez ce riz dans une casserole avec assai-

sonnement, un peu de graisse, beurre ou huile; faites sauter, ajoutez un peu de safran et une cuillerée d'essence de truffes; dégraissez-le, qu'il y ait peu de sauce, achevez-le et donnez lui bon goût. Vous le placez ensuite dans la soupière.

Prenez des truffes court-bouillonnées non épluchées, coupez-les en morceaux ronds et un peu épais, et placez-les chaudes sur le riz que vous aurez dû maintenir bouillant pour être servi.

Les personnes habitant les ports de mer pourront faire cuire des coquillages dans de l'eau avec un sachet de truffes en poudre, et en décorer leur potage, en les plaçant sur les truffes.

Aux pâtes d'Italie.

On peut également faire ces potages comme le précédent. Il est des pâtes d'un goût plus fin les unes que les autres : voici comment on devra procéder pour les pâtes de choix.

Faites cuire les pâtes comme à l'ordinaire; qu'il y ait un sachet de truffes en poudre dans leur cuisson ; en finissant le potage vous ajoutez le sachet de truffes en poudre, et vous ajoutez deux cuillerées d'essence de truffes : maintenez chaud votre potage.

Penez un pâté de foie d'oie, dont la confection date de six ou huit jours; ôtez-en le couvercle et videz-le avec une cuillère, en ayant la précaution de ne pas endommager la croûte, qui doit être entière et sans défaut; passez cette croûte au four quelques minutes, retirez-la aussitôt.

Videz le potage chaud dans la croûte du pâté chaud, fermez-le de suite avec son couvercle, et maintenez-le autant que possible dans cet état de chaleur. Le potage doit être vidé dans le pâté une heure au moins avant d'être servi.

A la purée de gibier et autres.

Au moyen de la poudre et de l'essence vous pourrez parfumer les potages aux grenouilles, aux écrevisses, à la tortue, aux purées de gibier, et enfin tous les composés de ce genre.

Vous employez la poudre en sachet, que vous mettez dans la première eau de cuisson de vos objets, et vous employez l'essence pour achever le potage; il faut absolument que ces potages soient mangés très chauds.

IV.

HORS-D'ŒUVRES FROIDS.

On nomme hors-d'œuvres proprement dits des mets composés de la réunion des morceaux de plusieurs mets cuits et froids, soit de viande, légume ou poisson; ces mets doivent être âpres et abondamment salés. Les principaux à la truffe sont ceux que nous allons indiquer.

Assiette provençale.

Elle doit être composée par une main experte, ce hors-d'œuvre étant très recherché et très distingué; c'est avec goût qu'on doit procéder à son exécution.

Ayez anchois, thon, câpres, olives, cornichons, saumon, œufs durs entiers.

Hachez persil, ciboule, jaune et blanc d'œuf dur sans rien mélanger.

Faites cuire au vin de très grosses truffes non épluchées, et des petites épluchées.

Tout cela étant ainsi disposé et préparé, procédez:

Prenez un assez gros morceau de thon taillé de forme longue et pointue; placez-le au milieu

du plat en forme de pyramide ; prenez les anchois, séparez-les en deux, ne les amincissez pas davantage qu'en leur ôtant l'arrête du milieu, et placez-les à l'entour du thon, de manière que la tête arrive au bord du plat; remplissez alors les interstices par des moitiés d'œufs durs, que vous rapprocherez le plus près des bords du plat; vous remplirez l'espace qu'il y aura de l'œuf au thon par câpres, olives, cornichons, disposés avec goût et de manière à faire un mélange de couleurs agréable à l'œil; c'est ce que vous aurez soin de considérer en plaçant sur tout cela, persil et ciboule, qui vous donnera la couleur verte; le jaune d'œuf, le jaune ; le blanc d'œuf, le blanc; et les truffes, le noir. Ces dernières ne se pèlent, ne se hachent, ni ne s'amincissent pas, comme vous savez ; mais vous pouvez leur donner de jolies formes avec le moule ; vous les placerez sur les bords de l'assiette ; pour celles-ci, vous prenez les petites truffes. Votre assiette à ce point, il vous reste à placer les grosses : c'est à l'entour de la pyramide de thon que vous les attacherez gracieusement avec des broches de bois, de manière à en former un rocher, une grotte, une arche, etc. ; la couleur verte vous sera d'un grand secours pour cette imitation ; vous devez surtout vous attacher à ce que votre assiette terminée ne

laisse apercevoir ni les anchois, ni les œufs entiers, ni le thon; votre dessin doit tout cacher.

Un quart-d'heure avant de servir, versez de la bonne huile d'olive.

Assiette lyonnaise.

Ce sont des morceaux des différentes préparations du cochon qui forment sa composition, ainsi que plusieurs morceaux de bœuf froid ou gibier. On doit seulement faire choix des plus fins.

Faites cuire au vin, à la graisse ou au court-bouillon, de grosses truffes sans être épluchées, laissez-les égoutter et refroidir; alors placez-les en élévation au milieu d'un plat; mettez à l'entour les morceaux émincés de viande, en y ajoutant câpres, cornichons, etc.; disposez-les d'une manière gracieuse.

De tous les autres hors-d'œuvres.

Dans le nombre des différents apprêts de truffes seules, nous avons donné la méthode de faire cuire les truffes pour être employées dans toutes espèces de hors-d'œuvres, hors les cas, bien entendu, où ces hors-d'œuvres chauds ou froids

n'auront pas une classification spéciale et particulière.

Au déjeuner surtout on ne doit point négliger les hors-d'œuvres à la truffe, qui sont des mets agréables et délicieux.

V.

DU BOEUF.

Il est inutile, nous le pensons, d'expliquer ici que la truffe communique son parfum avec plus de fruit aux morceaux fins et supérieurs qu'aux autres, qui s'en imprègnent avec moins de facilité ; on devra donc, autant que possible, n'immiscer la truffe qu'aux pièces de choix.

Bouillis.

On ne peut faire cuire les truffes avec le bœuf bouilli. Lorsque le bœuf est cuit, vous le placez chaud sur le plat, et vous l'arrosez de quelques gouttes d'essence ; ne mettez à son entour ni persil ni cresson. Faites cuire au vin ou au court-bouillon de grosses truffes non épluchées, et mettez-les chaudes et égouttées à l'entour du bœuf sur le même plat. Servez en même temps bigarade ou citron.

On peut également faire accompagner le bœuf bouilli par les truffes en hors-d'œuvre, à l'huile, au vin, au court-bouillon, et toutes celles qui contiennent avec elles des choses âpres, sauce froide.

Il est essentiel de servir sur la table en même temps un flacon d'essence de truffes, pour les personnes qui tiennent à avoir leur viande très parfumée.

Rôtis.

Tous les morceaux du bœuf qu'on fait ordinairement rôtir sont très délicats. La truffe les rend encore plus délicieux. Les principaux sont le filet, le filet mignon, l'entre-côte, l'aloyau, et les côtes couvertes, desquelles on fait le ros-beef.

Au fur et à mesure que le jus de rôti tombe dans la lèchefrite, vous le retirez, le mettez dans une casserole et l'assaisonnez avec thym, laurier, quatre épices, sel et poivre. Vous prendrez de belles truffes épluchées, que vous ferez sauter dans ce jus un petit quart-d'heure; passez et dégraissez cette sauce, et maintenez-y vos truffes très chaudement. Lorsque le rôti est cuit, vous le piquez avec la lardoire en plusieurs en-

droits et vous l'arrosez d'essence; placez-le sur le plat qui lui est destiné, et versez-y et la sauce et les truffes, ou bien les truffes sans sauce, si vous voulez. Servez en même temps quelques citrons.

On peut aussi servir avec le rôti de bœuf toutes les truffes en petites sauces relevées; mais il faut avoir soin de toujours maintenir les truffes entières.

Ragoûts.

On fait des ragoûts à volonté de presque toutes les pièces du bœuf; les truffes peuvent les accompagner tous, excepté ceux qui sont sujets à être réchauffés plusieurs fois.

Si le ragoût doit cuire long-temps, on n'y met les truffes que lorsqu'il n'a plus à rester au feu que le temps nécessaire à cuire les truffes, qui est d'une demi-heure; vous devez toujours éplucher ces dernières et les laisser entières, parce que pour cela vous prendrez des moyennes ou des petites. Si le ragoût doit avoir des champignons, il ne faut les y faire entrer que cuits, et encore faut-il attendre que le ragoût et les truffes soient totalement hors du feu; n'y mettez que peu d'ognons et autres haut-goûts.

Les truffes demandent à être plus fortement relevées et épicées que le ragoût de bœuf. A cet effet, avant de les y jeter, on peut, en les piquant, les tremper dans la marinade, mais ne point les y laisser séjourner. Pour servir le ragoût, qui doit toujours être très chaud, vous ramassez au bord du plat les truffes pour le décorer.

Sautés.

Le titre seul indique que les viandes doivent cuire promptement et à grand feu; on doit donc apporter la plus grande attention à ce travail.

Epluchez d'assez petites truffes rondes, que vous partagez en deux morceaux. Si le sauté n'a pas au moins un quart-d'heure à cuire, vous passez les truffes préalablement dans un peu de jus ou de glace de viande; ensuite vous les mettez cuire avec les mets, ce que vous ne ferez point si le sauté peut rester une demi-heure au feu, car vous y placez, dans ce cas, les truffes tout d'abord. Prenez garde que le mets s'attache à la casserole; cela donne un mauvais goût aux truffes. Ménagez les assaisonnements et faites peu de sauce.

Gratins.

Ce genre de cuisson, quoique simple, offre plus d'une difficulté à l'exécution ; de même qu'aux sautés, et pour condition indispensable de bonté, il ne faut point que le mets s'attache au plat en cuisant.

Prenez des truffes épluchées, que vous coupez en quatre morceaux ; faites-les sauter dans un peu de glace, et mettez-les dans les gratins en même temps qu'eux sur le feu ; assaisonnez convenablement avec poivre, sel et un peu d'aromates. Faites-les partir, tenez la sauce un peu abondante, ne la faites pas réduire, et ne panez que lorsque le mets est cuit. La chapelure ne doit pas atteindre les truffes.

Pour tous les gratins en général, il faut indispensablement que la truffe cuise avec eux ; s'il arrivait que vous y missiez des champignons, vous savez déjà que ce n'est que lorsqu'ils sont cuits et le mets hors du feu que vous pouvez les y placer.

Mélanges de légumes.

On ne peut mettre des truffes avec des mets de viande aux légumes ; seulement, et pour toute

ressource, vous pouvez employer l'essence pour les parfumer; vous ferez cuire les légumes, comme cela est indiqué à leur article, et pour les viandes vous les arroserez d'essence en les servant; il faut qu'elles soient chaudes.

Nous ferons toutefois observer ici, que les mets de bœuf aux légumes sont peu recherchés en ce qu'ils sont peu délicats.

Dès abats ou issues.

Rognon, palais, cervelle, langue, gras-double : ces mets aux truffes sont délicieux. Ils s'accommodent de bien des genres; il est cependant des apprêts consacrés à chacun; ce sont ceux qui sont le plus ordinairement suivis.

Ayez des petites truffes rondes épluchées, assaisonnez-les en les trempant dans la marinade. Si la cuisson des mets n'est pas faite à grand feu, placez les truffes sur le feu en même temps qu'eux, parce que ces choses ne demandant pas à cuire long-temps, il n'est pas à craindre que les truffes cuisent trop; mais si le feu doit être très ardent pour votre genre de cuisson, vous ferez cuire les truffes à part, et suivant la sauce de votre mets. Si cette sauce est au beurre, faites cuire les truffes au beurre; si vous la tournez en sauce piquante, faites cuire les truffes au vin.

Ensuite vous jetez les truffes sans sauce dans les différents mets avec lesquels vous leur laissez faire deux ou trois tours seulement sur le feu.

Pour la sauce au beurre noir, vous mettez cuire avec le beurre un sachet de truffes en poudre, que vous ne retirez que lorsque la sauce est achevée ; il en est de même du beurre blanc ou roux. De cette manière vous les rendez très agréablement parfumées. On ne peut mêler à ces sauces que des truffes cuites au beurre.

Nous allons rapporter ici une excellente méthode de préparer le gras-double aux truffes.

Coupez les morceaux de gras-double de la grandeur du tiers de la main à peu près ; épluchez de petites truffes rondes que vous coupez par le milieu, que vous assaisonnez et que vous passez dans le beurre ; prenez ensuite un plat de terre, mettez-y le gras-double et les truffes par couche, c'est-à-dire un lit de gras-double, un lit de truffes, ainsi de suite ; vous panez le dessus du dernier lit de gras-double. Battez dans un plat un peu d'huile et de bouillon, poivre, sel et assaisonnement, joignez-y des fines herbes hachées bien menues. Videz ensuite cette sauce dans le plat, qu'il y en ait jusqu'au tiers, et mettez-le au four ou au four de campagne ; il cuit en peu de temps. Il doit être mangé très chaud.

D'après les moyens que nous venons d'indiquer pour l'emploi des truffes avec le bœuf, on pourra les y appliquer à toutes ses différentes préparations, qui sont innombrables, et qui, la plupart du temps, sont autant d'innovations faites par le cuisinier.

VI.

DU VEAU.

Le veau est une viande fade et molle; elle se trouve agréablement relevée par l'inoculation des truffes, qui la rendent plus fine. Les accommodements du veau sont très diversifiés: tous peuvent recevoir des truffes; mais on se souviendra que cette viande demande à être fortement assaisonnée et aromatisée.

Bouillis.

On ne peut mettre des truffes avec le veau bouilli; les sauces vinaigrettes se parfument, comme cela est indiqué à leur chapitre; on peut

y ajouter quelque peu d'essence, et en répandre de même sur la viande chaude.

Rôtis.

On choisit ordinairement pour rôtir les plus délicats morceaux du veau. La majorité des gourmets s'accorde à désirer que le veau rôti soit constamment servi dans son jus, et cette disposition est précieuse par rapport aux truffes qui se trouvent très bien de cette combinaison.

Faites cuire dans le jus qui s'écoule du rôti, étant à la broche, des petites truffes épluchées, entières; laissez-les mijoter un petit quart-d'heure; assaisonnez-les, et versez-les chaudes autour de votre rôti chaud; au moment de servir vous l'arrosez de quelques gouttes d'essence. Vous pouvez également piquer de truffes l'intérieur du rôti de veau avant de le mettre cuire; dans ce cas, faites revenir les truffes dans un peu de beurre assaisonné.

Les côtelettes en papillotes, les côtelettes grillées et autres menues pièces rôties, peuvent recevoir des truffes en farce et par accommodement; mais il ne faut point piler ni hacher les truffes; qu'elles soient épluchées. Coupez-les ensuite en petits morceaux carrés, faites-les revenir

dans du beurre, assaisonnez de poivre, sel et quatre épices, et placez-les ensuite dans une saucière accompagnant le rôti; ou bien faites-les entrer sans sauce dans la composition des viandes que vous faites cuire sur le gril ou de toute autre manière.

On peut servir avec le veau rôti de grosses truffes non épluchées, que vous faites cuire au vin ou au court-bouillon, et que vous placez sans sauce et chaudes à son entour, indépendamment de tous les accessoires aux truffes qui peuvent être servis en même temps, pourvu qu'ils soient d'une sauce âpre, chaude ou froide.

Ragoûts.

Avec le veau on fait d'excellents ragoûts de toutes sortes; les truffes peuvent être mises avec tous. Elles y doivent constamment entrer épluchées et entières, seulement en ayant soin de réserver les grosses pour les grosses pièces, les petites pour les petites. Les ragoûts aux liaisons d'œufs sont surtout admirables avec les truffes. Si les ragoûts doivent cuire long-temps, les truffes ne doivent y entrer que lorsqu'ils n'ont plus qu'une demi-heure à cuire. Dans les autres, les truffes doivent cuire en totalité avec eux, hors

les cas contraires ; pour les assaisonner, trempez-les dans la marinade.

Les ragoûts de tête de veau sont des mets ordinairement très fins, et demandent à l'exécution un soin particulier; il en est de même de la rouelle, mets pour lesquels la truffe ne doit point être ménagée; c'est presque une condition indispensable à remplir pour qu'ils puissent être servis sur une grande table.

Pour la rouelle de veau et tous les ragoûts, on doit s'abstenir, par rapport aux truffes, de les forcer en haut-goûts, tels que ognons, ail, etc. Dès que l'assaisonnement est placé avec la viande, et la cuisson du ragoût disposée, vous le faites partir sur le feu ; vous faites revenir à part les ingrédients que vous voulez y mettre, les champignons et les truffes, ces dernières dans un peu de glace ou jus. Quand votre ragoût est presque cuit, vous y mélangez en même temps toutes ces choses, qui achèvent de cuire avec lui. Arrangez-vous de manière à ce qu'il y ait peu de sauce. Servez chaud en parfumant d'essence.

Sautés.

C'est peut-être l'accommodement le plus dif-

ficile pour l'introduction des truffes. Les sautés de veau aux truffes sont, lorsqu'ils sont bien travaillés, des mets de première bonté et succulence.

Épluchez une certaine quantité de petites truffes rondes, assaisonnez et épicez-les convenablement; tenez à votre sauté une sauce allongée, placez-y les truffes, faites partir à grand feu; les truffes seront cuites en même temps que les viandes: prenez garde qu'elles ne s'attachent au fond de la casserole; placez les champignons cuits lorsque le mets est presque cuit; faites réduire la sauce, parfumez-la avec l'essence et servez très chaud. Lorsque l'assaisonnement est mis, prenez garde que les truffes n'en reçoivent point, parce qu'elles le conserveraient, et elles seraient alors trop assaisonnées. Il faut éviter également de se servir de farine pour lier les sauces.

Gratins.

Épluchez de petites truffes rondes que vous coupez en quatre morceaux seulement, et que vous placez dans la marinade une ou deux minutes.

Faites partir sur le feu les mets disposés au gratin; joignez-y tous les assaisonnements.

Passez les truffes de suite dans un morceau de beurre ou de bon jus et mêlez-les à la cuisson de votre mets; ayez l'attention que la sauce tout d'abord soit un peu abondante, afin que les truffes ne s'attachent point. Faites ensuite réduire la sauce, panez peu, et encore que les truffes ne le soient pas; mêlez-y alors les champignons déjà un peu cuits.

Les gratins de veau sont très recherchés; il faut en bien soigner la cuisson. Toute la difficulté est de la faire arriver à point. En servant chaudement, répandez sur votre mets quelques gouttes d'essence.

Mélanges de légumes.

Il est plusieurs pièces du veau qui comportent pour accommodement indispensable des légumes, tels que pour le fricandeau, l'oseille, les épinards; pour la daube, les carottes, ognons, pommes de terre, etc. Rappelez-vous qu'il est impossible d'immiscer les truffes entières à ce genre de préparation, et que vous avez pour y suppléer l'essence et la poudre de truffes.

Les côtelettes et autres viandes rôties ne doivent être mêlées aux légumes que cuites, et peu d'instants avant d'être servies.

Faites cuire d'assez grosses truffes épluchées, passez-les sur le feu dans de bons résidus de viande et assaisonnement; cela fait, laissez-les un peu refroidir après les avoir sorties de la sauce, ensuite coupez-les en carrés longs, avec lesquels vous piquerez les morceaux de rôti.

Puis faites faire un tour aux légumes dans la sauce des truffes; placez-les sur le plat; mettez la viande au milieu, et répandez-y plusieurs gouttes d'essence. Servez chaud.

Les autres cas où les légumes entrent dans la composition du veau exigent que ces légumes soient revenus dans de l'eau avec un sachet de poudre de truffes, tel que pour les carottes, ognons, etc.; ensuite vous les mettez achever de cuire avec le mets que vous parfumez d'essence une fois cuit. Il est à remarquer que la viande aux légumes ne peut se manger froide.

Des mangers froids.

Les préparations du veau qui se mangent froides sont assez nombreuses; les viandes piquées et la galantine en sont les principales. Les truffes doivent toujours être épluchées, assaisonnées et cuites avant d'entrer dans ces préparations.

Désossez les viandes qui doivent entrer dans la

galantine, qu'on doit choisir parmi les plus délicates du veau. Désossez également quelques quartiers de volaille et un peu de jambon. Ayez des bandes de lard fin.

Faites cuire dans de bons résidus de viande, du jus ou de la glace, de petites truffes épluchées et assaisonnées avec poivre, sel, quatre épices et aromates; quelques tours de feu suffisent à cette cuisson.

Procédez maintenant.

Placez les truffes parmi les viandes assaisonnées et sans sauce en même temps que les bandes de lard. Les viandes doivent être mélangées entre elles, c'est-à-dire, que sans les hacher, vous mêlez ensemble celles du cochon, de la volaille et du veau; parfumez le tout avec quelques gouttes d'essence. Réunissez ensuite les chairs et les truffes, en les serrant dans un linge et en leur donnant une forme ronde et allongée, et faites cuire la galantine, comme à l'ordinaire, dans du bon bouillon ou de bons résidus de viande; placez dans cette cuisson un sachet de truffes en poudre.

Lorsque la galantine est cuite, vous la retirez, la laissez refroidir, puis la placez sur son plat. Il vous reste à finir la gelée qui doit la décorer; pour cela vous retirez le sachet de truffes en

poudre, vous passez la sauce à l'étamine, ensuite vous la parfumez avec l'essence et la faites tourner en gelée. Vous pouvez placer avec cette gelée, autour de la galantine, de grosses truffes non épluchées, que vous ferez cuire au naturel.

De cette manière on n'aura pas à rencontrer l'inconvénient d'avoir des truffes sans goût et sans assaisonnement, comme elles le seraient si elles n'étaient point cuites par avance. On peut ajouter, si l'on veut, des pistaches à la galantine aux truffes.

Des abats ou issues.

Tête, pieds, foie, cervelles, langue, riz, fraise, rognons, ces choses, plus délicates que la viande elle-même, demandent une préparation particulière; les truffes sont surtout leur indispensable et délicieux accompagnement.

Pour les sauces à l'huile vous savez déjà comment on doit les faire; mêlez un peu d'essence de truffes avec un peu de la marinade, de l'huile, échalotes, poivre, sel, etc. Découpez de petites truffes épluchées et cuites au vin dans cette sauce que vous servez toute composée dans la saucière; alors parfumez les viandes chaudes avec quelques gouttes d'essence en les mettant sur le plat,

et entourez-les de grosses truffes cuites au vin sans être épluchées.

Il en est à peu près de même pour la cuisson de ces objets qui se fait au beurre. Cependant on ne doit pas perdre de vue qu'on emploie alors de petites truffes entières épluchées, qu'on fait sauter par avance dans du bon jus et qu'on met ensuite cuire avec les viandes. Les truffes ne veulent pas être trop salées ni aromatisées, et il n'en faut pas la cuisson trop vive. Servez avec cette préparation un jus de citron.

Le beurre noir se parfume avec la poudre de truffes, que l'on met en sachet dans sa cuisson.

Les autres sauces doivent toujours recevoir les truffes entières et cuire avec elles, excepté les sauces au vin, pour lesquelles il faut aux truffes par avance plusieurs tours de cuisson dans du bon jus.

Le foie, le rognon, qu'on pique ordinairement de lard fin, peuvent être piqués de truffes; on prendra pour cela de grosses truffes épluchées et court-bouillonnées, on les coupera en morceaux carrés et longs. Si vous vous servez de la broche, faites petit feu.

Les truffes doivent être pour ces choses peu assaisonnées, mais elles doivent avoir un peu le goût d'aromates.

VII.

DU MOUTON.

La viande du mouton étant sèche, compacte et serrée, a plus de difficulté à s'imprégner du parfum des truffes que toute autre viande ; on devra donc multiplier avec le mouton les doses de truffes.

On a remarqué que le mouton était plus délicat, plus fin, lorsque ses viandes étaient un peu faites ; ce serait assez notre opinion, avec d'autant plus de raison que cela contribue beaucoup à amortir sa fermeté.

La viande du mouton demande de nombreux assaisonnements et aromates ; elle demande aussi à cuire lentement, exigences qui s'accordent très bien avec les truffes.

Bouillis.

Le mouton bouilli n'est pas très recherché. Il est de fait que, pour qu'il soit passable, il faut de la première espèce, les viandes employées à ce genre de cuisson.

De même que pour le bœuf bouilli, vous arrosez le mouton bouilli avec de l'essence, en le servant très chaud ; vous l'entourez de même sur son plat de grosses truffes cuites au vin ou au court-bouillon. Ces truffes doivent être salées et

aromatisées plus qu'à l'ordinaire. On peut également faire accompagner le mouton bouilli par toutes truffes en sauces de hors-d'œuvre.

Rôtis.

Les morceaux du mouton qu'on met ordinairement rôtir sont les plus fins et les plus tendres. Si vous devez piquer d'ail ou d'ognon les viandes, vous ne le ferez point lorsque vous devrez y mettre des truffes.

Si les morceaux de viande sont gros, piquez-les de truffes de la manière suivante : faites cuire dans du jus ou de la glace de viande, pendant huit ou dix minutes seulement, de petites truffes épluchées; retirez-les ensuite et laissez-les un peu refroidir. Enfoncez la lame d'un couteau dans de nombreux endroits de la viande, fourrez une truffe dans chacune de ces fentes; il faut qu'elle soit à deux pouces au moins dans l'intérieur. En cet état faites partir le rôti à petit feu, et lorsqu'il est cuit arrosez-le d'essence. Au moment de le servir, vous mettez autour de son plat de grosses truffes non épluchées, cuites au court-bouillon. On peut encore faire sauter de petites truffes épluchées et assaisonnées dans du bon jus et les servir à part dans

une saucière. Le rôti de mouton peut également être accompagné de grosses truffes cuites au naturel servies à part. Tout cela doit être très chaud; servez en même temps bigarade ou citron.

Les côtelettes et autres menues pièces rôties qui se font cuire sur le gril se parfument, une fois cuites, avec l'essence; on peut les piquer de morceaux de truffes cuites et faire accompagner ce rôti de petites truffes bien assaisonnées et passées au beurre.

Ragoûts.

C'est avec le mouton que se fait la plus grande diversité de ragoûts. Pour les approprier aux hautes tables, ce genre d'apprêt demande un talent consommé, une main experte. Les truffes leur sont donc indispensables dans la haute cuisine; elles les rendent du reste d'un goût délicieux.

Les sortes de ragoûts dans lesquels entrent des assaisonnements en assez grand nombre, tels que poivre, sel, ail, thym, laurier, etc., doivent recevoir les truffes non cuites, seulement épluchées; elles doivent cuire une demi-heure dans le ragoût. Ne perdez pas de vue que dans ce cas vous y placerez les truffes une demi-heure seulement avant la fin de la cuisson.

Dans les autres ragoûts où il entre quantité d'ognons, les truffes doivent cuire à part; à cet effet prenez de petites truffes épluchées, passez-les dans du beurre ou jus; faites également blanchir vos ognons à part dans l'eau, où vous mettrez un sachet de truffes en poudre; réunissez ensuite le tout à votre ragoût, n'ayant plus qu'un quart-d'heure à cuire. En servant ce mets vous ramassez les truffes au bord du plat; il doit être très chaud. Servez verjus, jus de citron ou bigarade.

Dans les hachis de mouton, mets assez succulents, qui peuvent aussi contenir des truffes, il est à remarquer qu'il est besoin de pratiquer plusieurs dispositions particulières.

Les truffes ne peuvent point se hacher; seulement découpez-les en assez petits morceaux dès que vous les aurez épluchées, ensuite placez-les dans la marinade. Maintenant disposez les viandes; dès qu'elles sont hachées, salées et aromatisées, vous retirez les morceaux de truffes de la marinade et vous les posez promptement dans le beurre; versez sur les viandes quelques gouttes d'essence, réunissez-y les morceaux de truffes sans sauce et achevez comme à l'ordinaire.

Les sauces de tous ces ragoûts en général doivent être très relevées.

Sautés.

Les sautés de mouton sont peu nombreux; ils sont cependant très délicats avec les truffes; il leur faut également de nombreux assaisonnements. Tenez toujours la sauce abondante tout d'abord; faites partir votre sauté; vous aurez dû par avance laver et éplucher les truffes; coupez-les en morceaux longs et carrés, trempez-les dans la marinade, passez-les dans du jus une minute seulement; réunissez-les ensuite à votre sauté, dont vous faites réduire la sauce; vous l'achevez ensuite, comme d'habitude, et servez chaud.

Gratins.

Ce genre de préparation demande un grand tact à l'exécution, car la viande du mouton étant de nature à s'attacher facilement sur le feu, il faut avoir la précaution d'empêcher qu'elle brûle ainsi que les truffes. Ce genre de cuisson est on ne peut plus délicat.

Il faut faire un peu plus de sauce qu'aux gratins ordinaires; vous salez, poivrez et disposez les viandes avec tout l'accompagnement que vous

devez y mettre, comme champignons, etc. Lavez et épluchez de petites truffes que vous coupez en morceaux; trempez-les dans la marinade et réunissez-les au gratin au même instant que vous le placez sur le feu; cela doit cuire en peu de temps. Finissez-le comme d'habitude; ensuite retirez-le du feu, maintenez-le chaud et servez avec accompagnement de verjus ou jus de citron.

Mélanges de légumes.

C'est peut-être la seule viande que les légumes affectionnent et avec lesquels elle se plaît agréablement; aussi nous sommes-nous empressés de rechercher les moyens d'inoculer la truffe à cette préparation.

Si les légumes ont à cuire à l'eau, vous mettez déjà dans cette cuisson un sachet de truffes en poudre; vous les retirez ensuite, et, après les avoir disposés à entrer en cuisson avec les viandes, vous les arrosez de quelques gouttes d'essence. Passez à autre chose; faites revenir les viandes avec des truffes épluchées, en même temps, dans un peu de beurre assaisonné; laissez un peu refroidir; vous piquez alors ces viandes avec ces truffes, ce qui vous sera facile, si vous avez la

précaution d'avoir des morceaux épais. Réunissez-les aux légumes , achevez vos préparations de telle manière que cela vous conviendra. Tenez peu de sauce, et servez chaud, en ayant soin de répandre encore sur les légumes quelques gouttes d'essence.

Si les légumes n'ont point à cuire dans l'eau par avance, il faut toujours malgré cela les faire blanchir avant de les mêler avec les truffes et les viandes.

Des abats ou issues.

Il n'y a que la cervelle, les pieds et le rognon qui soient assez délicats pour avoir des truffes, qui en rendent leur succulence achevée.

On doit mettre avec les pieds, qui se font ordinairement cuire dans l'eau, un sachet de truffes en poudre et l'y laisser aussi long-temps que doit durer la cuisson.

Cette même opération doit être faite pour la cervelle, qu'on met blanchir ou dégorger.

Le rognon n'a pas besoin d'une cuisson préparatoire.

Ensuite vous disposez ces mets à votre convenance, c'est-à-dire que vous leur donnez tel accommodement que bon vous semble.

Comme ces cuissons, quelles qu'elles soient, ne sont pas de longue durée, vous faites cuire les truffes entièrement en elles ; seulement, après les avoir épluchées et coupées par petits morceaux carrés, vous les poserez deux minutes dans de bons résidus de viande ou jus. Elles demandent à être copieusement aromatisées et assaisonnées.

Il est important de vous convaincre que les sauces doivent toujours être faites, cuire et mijoter avec les mets eux-mêmes, fût-ce des sauces au blanc. Il ne les faut point épaisses, mais fines et légères. Servez toujours très chaud ce genre de préparations, en arrosant d'un peu d'essence.

VIII.

DE L'AGNEAU.

L'agneau, étant une viande tendre et délicate, demande à avoir des apprêts et des assaisonnements particuliers. Cependant tout ce que nous avons dit sur le veau, relativement aux truffes, peut lui être appliqué.

Les truffes doivent essentiellement cuire en entier avec cette viande ; elles demandent à être assaisonnées modérément. Ayez l'attention que les sauces que vous emploierez ne soient point

trop pâteuses. Faites tout d'abord revenir les viandes dans un peu de jus, retirez-les et passez également dans cette même sauce de petites truffes rondes épluchées; préparez ensuite la confection de vos mets de telle façon que vous le voudrez.

Pour les rôtis d'agneau qui sont surtout recherchés, nous ferons remarquer que les truffes qui doivent les accompagner doivent être moins salées et aromatisées que pour toute autre viande; on fera bien dans ce cas de les tremper dans la marinade.

Vous aurez soin d'éloigner de la composition des mets de l'agneau, ognons, ail et autres haut-goûts.

IX.

DU COCHON.

Le cochon est une viande qui a besoin d'être mortifiée et aromatisée; toutes ses préparations en général reçoivent des truffes. Il n'est pas de viande qui leur convienne mieux que celle-ci. La viande du cochon ne se sert ordinairement pas dans de hauts dîners; mais la truffe, qui la rend succulente, paraissant avec elle, en fait alors un mets de choix et de première distinction.

Bouillis.

De même que pour le bœuf, le cochon bouilli chaud se parfume de quelques gouttes d'essence, et est accompagné par de grosses truffes cuites au vin ou au court-bouillon, ainsi que des truffes en hors-d'œuvre, à l'huile, etc. C'est à foison que vous devez répandre les aromates et assaisonnements; car cette viande demande à être très relevée.

Dans l'eau de cuisson des viandes vous joignez aux aromates un fort sachet de truffes en poudre, que vous laissez pendant toute la durée de cette cuisson.

Rôtis.

Les morceaux du cochon qui se font rôtir ne sont nullement travaillés et composés; ils sont dans leur état naturel. On en fait cependant d'excellents dérivés; ils demandent à être très relevés.

Les truffes qui accompagnent le cochon rôti doivent être grosses et non épluchées; elles se servent autour du rôti chaud, après avoir été cuites au vin ou court-bouillonnées.

Vous pouvez piquer de truffes le rôti de cochon, et, lorsqu'il est cuit, le parfumer avec l'essence. C'est alors, et un peu avant de le servir, que vous mettez à son entour les grosses truffes sans sauce et sans aucun accommodement.

Voici comment en Languedoc se font les rôtis de porc ; ce mets est très recherché.

On fait cuire à la broche la viande, avec sauge, thym, laurier, etc. ; pendant qu'elle cuit on tourne une certaine quantité d'olives, on hache des morceaux de thon avec assaisonnement, on épluche et on coupe en petits morceaux de petites truffes. On fait sauter tout cela dans un peu de graisse et de bouillon ; lorsque le rôti est cuit, on le place dans un plat avec cette composition. On lui fait prendre un bouillon sur le feu, et il se sert chaud avec verjus, bigarade ou jus de citron.

Ragoûts.

On fait avec le cochon d'assez nombreux ragoûts; les truffes les rendent délicieux. La composition de ces ragoûts demandant de nombreux assaisonnements et aromates, il n'est besoin ni de saler, ni d'aromatiser, ni de faire cuire les truffes par avance. Elles doivent toujours y

entrer épluchées. Comme en général ces ragoûts ont besoin de cuire fort long-temps, on ne doit y placer les truffes qu'autant qu'ils n'auront plus qu'une demi-heure à rester au feu. Ces ragoûts, quoique peu distingués, peuvent, accompagnés de truffes, être servis dans de grands dîners.

Sautés et gratins.

On choisit pour ce genre de préparation les morceaux les plus délicats et les plus fins du cochon, tels que le filet, le rognon, etc. Ce genre de cuisson se fait à grand feu; ces viandes demandent de nombreux assaisonnements.

Epluchez de petites truffes, trempez-les dans la marinade et mettez-les en même temps que les viandes sur le feu ; tenez la sauce un peu abondante, faites partir. Ces viandes doivent être bien cuites ; n'ayez donc pas la crainte qu'elles cuisent trop ; évitez seulement qu'elles s'attachent. Dès que le mets est cuit, vous l'arrosez de quelques gouttes d'essence et le garnissez avec câpres, cornichons, olives. Il ne faut pas qu'il y ait trop de sauce.

Sauces.

Les sauces qui accompagnent le cochon doivent avoir des combinaisons spéciales. Aucune ne peut être légèrement assaisonnée; ainsi ce ne sont que celles d'un goût piquant et relevé que vous devez choisir.

Les viandes doivent en partie cuire avec ces sauces, et cette circonstance vous permet de faire cuire entièrement les truffes avec elles. Ainsi épluchez de petites truffes, trempez-les dans la marinade, et réunissez-les aux viandes déjà cuites, assaisonnées et aromatisées. On fait par ce moyen d'excellents mets; à cet effet on se sert principalement des côtelettes.

Mélanges de légumes.

C'est en quelque sorte le cochon bouilli qui est mis avec des légumes le plus ordinairement. Cette composition est la seule en effet qui donne quelques bons résultats.

Dans le bouillon qui a cuit la viande et dans lequel vous avez mis un sachet de truffes en poudre, vous faites cuire les légumes; ce sont les choux qu'on doit prendre préférablement pour cela.

immédiatement après leur cuisson vous les retirez, les égouttez du bouillon en les maintenant chauds, ainsi que les viandes. Vous faites cuire de grosses truffes non épluchées dans un bon court-bouillon avec de nombreux aromates. Faites chauffer, dans un plat qui aille sur le feu, le jus de résidus de viande; placez-y les choux dans lesquels vous mettez les truffes, placez les viandes au milieu. En cet état, faites prendre à votre plat un bouillon, et servez chaud en parfumant d'essence.

Ce mets est délicieux; c'est peut-être le seul cas où il soit permis de réunir les truffes avec des légumes.

Les autres préparations du cochon aux légumes, telles que la daube, la choucroûte, etc., se font cuire d'abord avec un sachet de truffes en poudre et se parfument avec l'essence en les ser vant.

Pieds truffés.

Vous faites cuire les pieds dans de l'eau en y mettant un sachet de truffes en poudre. Quand ils sont cuits, vous les désossez sans les hacher et en ayant soin de leur conserver leurs formes.

Épluchez des petites truffes, coupez-les en pe-

tits morceaux carrés, faites-les sauter avec sel, aromates et assaisonnements dans un peu de beurre. Hachez des blancs de volaille, mie de pain, assaisonnements ; vous en faites une farce, que vous liez avec un peu d'œuf et que vous passez dans le beurre de vos truffes.

Réunissez ensuite cette farce aux truffes dans les pieds à la place des os ; parfumez avec quelques gouttes d'essence ; enveloppez cette composition avec de la coiffe de cochon, trempez-la dans du beurre, panez-la, et faites cuire un petit quart-d'heure sur le gril ; servez chaud, accompagné d'un jus de citron. Ce mets se sert principalement au déjeuner ; il est de premier choix et de première distinction ; son goût est des plus exquis.

Jambon truffé.

De même que pour toutes les compositions bouillies, on met, dans l'eau de cuisson du jambon, un sachet de truffes en poudre ; on le laisse cuire à moitié seulement, c'est-à-dire assez pour qu'il puisse facilement se désosser.

Épluchez des grosses truffes, passez-les dans du sain-doux bien aromatisé, mélangez-les ensuite parmi les viandes du jambon désossé, et après

les avoir égouttées de leur sauce; vous réunissez vos viandes et vous achevez de faire cuire le jambon comme à l'ordinaire.

Galantines.

On appelle galantine, comme nous l'avons déjà dit, la réunion de plusieurs viandes désossées, mises bouillir et servies froides.

Quoique celles du cochon doivent cuire fort long-temps, elles peuvent recevoir des truffes; il faut malgré cela à ces dernières une cuisson préparatoire. Ces galantines se font de même que celles de veau et de volaille; seulement elles doivent être plus salées, épicées et aromatisées.

Faites cuire des truffes épluchées dans de la panne fondue avec assaisonnements; laissez-les un quart-d'heure au feu, ensuite retirez-les, égouttez-les.

Vous devez avoir préparé toutes les viandes par avance; vous mélangez les truffes parmi ces viandes, que vous réunissez ensuite au moyen d'un linge, et que vous faites cuire dans un bouillon où vous mettez un sachet de truffes en poudre.

De cette manière les truffes seront succulentes; elle resteront, malgré la longueur de la cuis-

son, moelleuses, tendres et d'un bon goût; ce qui ne serait pas si l'on n'avait eu le soin de les faire cuire par avance. Ce mets se sert au déjeuner; il est très délicat et de premier choix.

Hure, boudins, andouilles, saucissons, et autres compositions truffées.

Quoique ces compositions doivent cuire fort long-temps pour l'être à point et convenablement, les truffes qu'on y met ont besoin, malgré cela, de cuire un peu par avance dans du sain-doux ou du bouillon bien nourri. Il les faut assaisonnées et aromatisées convenablement. Épluchez-les, passez-les huit ou dix minutes sur le feu; laissez-les un peu refroidir. Elles sont bonnes ensuite à entrer dans toutes espèces de compositions.

Les truffes ne doivent point être hachées ni coupées en trop petits morceaux; en retirant les viandes du feu et étant chaudes, vous les parfumez d'essence.

X.

DU SANGLIER.

On emploie les truffes avec le sanglier de même

que pour le cochon. Les préparations du sanglier ne sont pas très multipliées, d'ailleurs il n'a que quelques morceaux qui sont recherchés, tels que la hure et le filet; cette viande a besoin d'être faite et mortifiée avant d'être employée.

Comme elle demande encore plus d'aromates et d'assaisonnements que celle du cochon, les truffes en ont peu besoin; il sera suffisant de les tremper dans la marinade.

Les truffes communiquent à cette viande un parfum qui s'allie admirablement avec son goût de sauvage et qui la rend délicate. On doit toujours, autant que possible, employer de grosses truffes et ne point les éplucher.

Elles doivent, de même que pour le cochon, cuire avant d'être mises dans les préparations; cette cuisson est d'environ un quart-d'heure. Dans celles qui se mangent froides, comme la hure, on fait cuire les truffes au sain-doux ou dans du bouillon; pour celles qui se mangent chaudes, les truffes se font cuire au vin ou au court-bouillon.

Vous employez toujours les truffes en poudre dans la cuisson des viandes bouillies, et l'essence pour les parfumer cuites et chaudes.

XI.

DU CHEVREUIL.

Le chevreuil a une viande grossière ; toutes les combinaisons culinaires n'ont pu parvenir à en faire des mets passables et même ordinaires. On ne peut faire usage de ses viandes qu'après les avoir laissé mariner quelques jours, et cette disposition vous indique que les truffes avec le chevreuil ont besoin d'une préparation particulière. Le chevreuil doit être éloigné de la table d'un véritable gourmand.

Dans les substances qui composent la marinade de vos morceaux de chevreuil, vous ajoutez un sachet de truffes en poudre ; si les viandes devaient y rester plusieurs jours, vous renouvelleriez ce sachet chaque jour.

Les truffes que vous employez n'ont point besoin de trop d'assaisonnements, puisque les viandes en seront suffisamment imprégnées et qu'en cuisant elles les leur communiqueront ; mais ayez le soin de toujours les conserver entières et non épluchées.

Les viandes ne demandent pas à trop cuire, puisqu'elles se sont déjà amorties dans la mari-

nade ; ainsi vous pourrez sans crainte faire cuire les truffes entièrement avec les mets.

Les ragoûts, sautés et gratins se font comme à l'ordinaire; les rôtis peuvent se piquer de truffes, mais il faut qu'ils soient épais; vous assaisonnez les truffes en les trempant dans la marinade.

XII.

DU LIÈVRE ET DU LAPIN.

Ces viandes s'accordent très bien avec les truffes, et ces dernières les rendent d'un goût fin et excessivement délicat; les mets en sont très recherchés, et ils sont dignes de paraître sur les meilleures tables ; mais ils demandent à être exécutés par des mains habiles.

Rôtis.

On choisit ordinairement pour cela les morceaux les plus gros et les plus en chair. Après les avoir piqués avec du lard fin, vous leur faites des fentes avec le couteau; vous prenez aussitôt de petites truffes coupées en morceaux, que vous trempez dans la marinade et que vous enfoncez dans les fentes; vous placez immédiatement votre rôti à la broche.

Lorsqu'il est cuit, vous l'arrosez chaud de quelques gouttes d'essence, et le faites accompagner par bigarade ou citron. Ayez, si vous voulez, de grosses truffes non épluchées, cuites au vin ou au court-bouillon, et placez-les sur le plat autour de votre rôti; vous pouvez également faire sauter de petites truffes dans le jus qu'il a rendu, et les servir dans une saucière.

Les truffes que vous employez ont besoin d'être un peu relevées.

Civets et ragoûts.

Les civets ou ragoûts méritent d'être bien soignés, car ce sont des mets très succulents; les truffes sont tout à la fois indispensables pour les finir dignement.

Faites partir sur le feu les viandes composant le civet ou ragoût; n'y mettez pas trop d'ognons, ail et autres haut-goûts; si vous employez le sang, maniez-le avec un peu d'essence.

Épluchez de petites truffes, coupez-les en deux morceaux seulement, faites-les sauter avec assaisonnements dans du bon jus; lorsque le ragoût n'aura plus qu'un petit quart-d'heure à cuire, jetez-y les truffes, champignons cuits, etc.; mais ayez soin de bien faire réduire la sauce, qui doit être courte au moment de servir.

Vous pouvez faire accompagner ces mets par de grosses truffes cuites au naturel.

Sautés, farces et gratins.

Ces genres de préparations n'exigent pas une longue cuisson ; aussi contentez-vous d'éplucher seulement les truffes et de les tremper dans la marinade ; ensuite jetez-les immédiatement dans toutes ces compositions en même temps que vous les mettez sur le feu ; prenez garde seulement que le feu ne frappe trop vivement les truffes, mais il sera bien qu'elles cuisent avec le mets. Il ne leur faut qu'un peu de sauce.

Pour les farces les truffes ne doivent point y entrer hachées, mais seulement coupées en morceaux. Après avoir fait cuire les truffes dans du bon jus assaisonné, vous les mélangez aux farces préparées, que vous arrosez d'essence, et auxquelles vous donnez ensuite telle destination qu'il vous conviendra.

On choisit pour ces accommodements les morceaux les plus délicats de ce gibier ; aussi sont-ce des mets de première succulence.

XIII.

GIBIER VOLATILE.

On ne met des truffes qu'avec le plus fin gibier, tel que faisan, bécasse, pluvier, vanneau, sarcelle, perdreau.

Ces volatiles aux truffes sont les mets les plus élevés et les plus considérés dans la haute cuisine ; bien travaillés, ils sont d'un goût, d'une succulence au-dessus de toute expression. Il est à remarquer que les truffes ne veulent pas avec elles des viandes trop faites ; ainsi l'on aura soin de ne pas faire choix des volatiles atteints d'une trop grande maturité.

Les truffes demandent à être assaisonnées avec modération pour ces viandes, mais il leur faut d'assez nombreux aromates. En général la préparation de ce fin gibier demande les plus grands soins, un tact assuré, l'attention la mieux suivie.

Le principal soin qu'on doit avoir est celui de diriger sainement les assaisonnements et la cuisson des truffes avec ces viandes ; c'est là la plus grande difficulté à surmonter.

Rôtis.

Pièces truffées.

Dès que les truffes sont lavées et égouttées, les pièces vidées, vous vous mettez à éplucher les truffes; immédiatement après vous préparez les pièces, c'est-à-dire que, suivant votre volonté, vous coupez ou laissez les ailes et les pattes; mais il faut indispensablement enlever le cou, dont on ne coupe que les os et les chairs, laissant la peau la plus grande possible, afin de pouvoir la rabattre et la fixer sur le dos de la pièce.

Vous mettez les truffes épluchées entières dans une casserole, avec un bon morceau de beurre, poivre, sel, bouquet de thym, de persil, laurier, un clou de girofle pilé; faites sauter les truffes huit ou dix minutes en cet état; ayez une farce composée de hachis de volaille, de jambon, de mie de pain imbibée de bouillon et parfumée de quelques gouttes d'essence; vous mélangez cette farce avec les truffes dans la casserole, vous faites sauter le tout encore huit ou dix minutes, et vous le versez chaud dans la pièce, dont vous fermez les ouvertures en cousant les peaux avec du fil. On met ensuite ces pièces immédiatement à la broche; si elles ne sont pas très

grosses, on les enveloppe d'une bande de lard. Elles cuisent en peu de temps. Pour les servir on leur fait prendre une belle couleur, et l'on sert avec elles des bigarades ou des oranges amères.

Remarquez qu'on ne doit mêler aucun des intestins de la bête avec la farce qui doit y entrer, de même qu'en la truffant on ne doit pas, avec force, emplir de truffes la poche du devant, lesquelles alors pressées et ramassées en quantité dans cet endroit et tout-à-fait contre la peau, forceraient cette dernière à crever en cuisant. On n'aura pas même besoin de prendre la précaution d'entourer la pièce de papier huilé pour la mettre à la broche, si on a eu celle de ramasser les truffes dans l'intérieur.

Sautés et gratins.

Les sautés de gibier aux truffes sont les morceaux les plus délicats et les plus recherchés. Ce genre de mets cuit promptement, et cependant les truffes doivent en totalité cuire avec lui.

La sauce doit être fine et en petite quantité; les truffes doivent être épluchées, laissées entières et modérément assaisonnées; une fois la cuisson achevée, vous parfumez avec quelques

gouttes d'essence, et vous y joignez les champignons cuits, si vous en mettez.

Les sautés ne doivent jamais sentir le faisandé; il faut leur sauce piquante et très relevée. On sert très chaud, accompagné d'un jus de citron.

Ragoûts et salmis.

Laissez entièrement cuire les truffes en même temps que les mets, il les faut épluchées et maintenues entières autant que possible; les truffes ne demandent pas à être assaisonnées à part, parce qu'elles le seront assez par les assaisonnements des ragoûts. Il faut la sauce de ces derniers un peu longue et épicée; elle doit servir à faire mijoter pendant assez long-temps sur le feu et les truffes et les morceaux de gibier; il ne faut point y mettre une grande quantité d'ognons ni autres ingrédients d'une substance juteuse et d'une odeur prononcée.

Pour les salmis on ajoute quelques gouttes d'essence; il ne faut pas piler les truffes; faites-les cuire par avance dans de bons gras, si vous ne voulez que peu de sauce, et ne leur faites faire qu'un bouillon avec les salmis.

Mélanges de légumes.

Nous n'avons jamais pu nous rendre raison, même par expérience, des qualités qu'on prétend trouver au gibier par le mélange de certains légumes. Nous le dirons sans crainte d'être démentis, nous ne lui en trouvons aucune, et nous pourrions démontrer qu'il n'en peut point acquérir; nous assurons, au contraire, que les légumes rendent le gibier très grossier, très ordinaire, d'un goût maussade et insignifiant. En effet, on peut juger quelle succulence, quelle nourriture le gibier peut recevoir des légumes, quels qu'ils soient, mis en cuisson avec lui; ne seront-ce pas des goûts de terre, des goûts âpres, de jus d'herbages, et le gibier n'en reste-t-il pas tout-à-fait imprégné une fois cuit?

Nous nous bornerons ici à défendre expressément de joindre au gibier aux légumes aucune truffe de telle cuisson que ce soit, épluchée ou non, si l'on ne suit de point en point ce que nous allons prescrire.

Faites cuire les légumes comme à l'ordinaire; dans l'eau de leur cuisson ajoutez quelques aromates et un paquet de truffes en poudre.

Faites cuire dans une casserole que vous foncez de bandes de lard, et dans laquelle vous mettez

du bon jus, de la glace et résidus de viande, le gibier entier, dont vous parfumerez l'intérieur avec l'essence de truffes; lorsqu'il est cuit, vous prenez la sauce ou le jus pour y faire sauter les légumes; vous arrosez de quelques gouttes d'essence. Quand ils sont bien parfumés vous les dressez sur le plat, le gibier par-dessus; piquez-le avec la lardoire de morceaux de truffes coupés en long.

Des mangers froids.

La galantine de gibier doit être faite avec attention; on peut indistinctement y mélanger toutes espèces de gibier volatile; mais il est à remarquer que toutes les viandes doivent être d'une égale maturité ou d'une égale fraîcheur, c'est-à-dire que les viandes faisandées ne peuvent être accompagnées de celles qui ne le sont pas.

On dispose les viandes comme pour la galantine ordinaire, c'est-à-dire qu'elles doivent être désossées; on les aromatise et on les assaisonne, et on les laisse ainsi séjourner quelques heures dans un plat; il faut les arroser ensuite de quelques gouttes d'essence.

Lavez et épluchez les truffes, faites-les sauter dans du beurre aromatisé pendant dix minutes;

salez-les peu, retirez-les de leur sauce et placez-les parmi vos chairs de gibier; réunissez les viandes et les truffes comme on le fait ordinairement, et ajoutez dans la sauce qui doit cuire la galantine un sachet de truffes en poudre; parfumez cette sauce avec un peu d'essence et un jus de citron, et tournez-la en glace pour décorer la galantine.

Dans tous les autres mets qui doivent se manger froids, les truffes doivent de même être toujours épluchées et être cuites dans une préparation grasse avant d'y entrer.

XIV.

DES PETITS OISEAUX.

Cailles, grives, mauviettes, ortolans, becs-figues, etc.

Ces petits oiseaux aux truffes sont des mets somptueux; de telle manière qu'ils soient préparés avec les truffes, ils peuvent être servis sur les plus grandes tables et paraître dans les plus grands dîners. L'ensemble de l'accommodement de ces choses est ordinairement fort simple, et la cuisson en doit être faite promptement. Il y a donc à craindre que les truffes se calcinent; mais en y apportant un peu de soin cela n'arrivera pas.

Rôtis.

On vide complètement les oiseaux qu'on veut farcir ; on laisse cou, tête, pattes, etc. ; de cette manière ils n'ont qu'une seule ouverture. Vous parfumez leur intérieur avec quelques gouttes d'essence. Prenez ensuite de petites truffes bien rondes que vous coupez en quatre ; vous les assaisonnez légèrement en les trempant dans la marinade ; vous les faites ensuite sauter dans du beurre ou du bon jus de viande pendant quelques minutes ; vous y ajoutez une farce légère, composée de blancs de volaille cuite, d'un peu de jambon hachés, etc. Vous emplissez bien de truffes et de farce le corps de ces petits oiseaux ; vous fermez l'ouverture en cousant les peaux avec du fil ; vous les bardez et les mettez à la broche comme à l'ordinaire. Servez chaud avec un citron.

Toutes les truffes en sauce peuvent accompagner le gibier rôti, excepté celles à l'huile, au court-bouillon et au vin.

Si l'on met griller dans la lèchefrite des tranches de pain, ce que l'on fait assez ordinairement, on arrosera ces tranches avec quelque peu d'essence avant de placer dessus les petits oiseaux.

On peut servir les petits oiseaux rôtis entourés de truffes épluchées entières et cuites dans le jus tombé dans la lèchefrite.

Sautés et salmis.

Pour ce genre de préparation on prend les meilleurs morceaux des petits oiseaux une fois dépecés, désossés ou non, cela est indifférent; il ne doit entrer aucune de leurs entrailles dans cette composition; de même on doit en éloigner leur carcasse.

Un quart-d'heure au plus suffit pour cuire ces viandes; c'est à peu près le temps de cuisson nécessaire aux truffes. Ainsi on a de petites truffes épluchées, qu'on trempe dans la marinade et que l'on fait sauter avec les viandes dans la même casserole, en y mettant un bon morceau de beurre ou du bon jus de volaille; quand cela est cuit on y ajoute des champignons cuits, si l'on veut. Il ne doit y avoir que peu de sauce, elle doit être liée, un peu relevée; on doit éviter qu'elle gagne une odeur de gratin, ce qui est facile à prévenir; il suffit de ne pas laisser attacher la sauce à la casserole. Vous finissez la sauce à volonté; il faut qu'elle soit bien faite et bien finie. Servez chaud avec jus de citron ou orange amère.

Gratins.

Les gratins ne sont autre chose que des viandes cuites dans leur propre jus, aidé d'un peu de sauce qui doit être presque desséchée ou former presque croûte au moment de servir. Le gibier se trouve succulent par ce genre d'accommodement, et les truffes sont avec lui d'une parfaite et merveilleuse alliance.

Prenez des truffes épluchées, coupez-les en morceaux longs, mais épais. Placez-les avec les viandes sur le feu dans la même casserole, et en même temps assaisonnez-les faiblement; elles le deviendront assez en cuisant avec la sauce et les viandes qui doivent être d'un goût artistement relevé; couvrez la casserole en ayant soin de tenir toujours les truffes au-dessus des viandes. Un petit quart-d'heure suffit pour la cuisson de ce mets. Parfumez avec quelques gouttes d'essence et servez chaud.

Compotes.

Quelques cuisiniers célèbres ont trouvé qu'on pouvait avec succulence préparer le gibier en le hachant. Quoique en cela nous soyons d'une

opinion qui est loin de rendre hommage à cette manière d'opérer, nous dirons que, quand bien même nous serions tentés d'y adhérer, les truffes ne nous permettraient pas de le faire, parce qu'en tout état de cause elles ne doivent point être hachées. Leur alliance ne pourra donc avoir lieu qu'autant qu'on se contentera de les placer entières ou au moins coupées en peu de morceaux.

Dans ce cas, vous les faites sauter dans de bons résidus de viande, vous les assaisonnez, les aromatisez, et au bout de dix minutes vous les retirez de cette sauce et les faites achever de cuire avec la compote.

Mélanges de légumes.

En général les gourmets sont peu amateurs des choses fines mélangées avec les légumes. On a remarqué que de telle manière que le cuisinier s'y prenne pour les travailler, et quel que soit le talent qu'il possède, il ne peut empêcher que les légumes ne communiquent leur âcreté aux viandes mêlées avec eux. On doit donc éviter de mêler des légumes avec les petits oiseaux qui ont les chairs fines, succulentes et délicates, si l'on veut savourer le sublime goût que les truf-

ſes leur communique avec tant de véhémence et tant d'éclat.

XV.

DE LA VOLAILLE.

Dinde, chapon, poularde, poulet, pigeon, oie et canard.

Bouillis.

Le chapon au gros sel, qu'on sert chaud sortant du bouillon, se parfume en jetant dessus quelques gouttes d'essence. On peut servir à son entour de grosses truffes sans être épluchées, très chaudes, ayant cuit au vin ou au court-bouillon. On peut également le faire accompagner par les truffes à l'huile et toutes les truffes en sauce de hors-d'œuvre.

Rôtis.

Par un temps ordinaire, trois ou quatre jours, si on le peut, avant celui où la pièce doit être mangée, on se met à la truffer. Si c'est une dinde, évitez de l'avoir d'une extrême grosseur; les grosses ont ordinairement moins de finesse. Il faut ces volatiles d'une extrême fraîcheur, mais on

ne doit y placer les truffes qu'une demi-journée au moins après les avoir tuées.

Plumez-la entièrement, enlevez le cou sans en ôter la peau, n'ôtez ni les pattes ni les ailes et videz-la proprement. Cela fait, vous abattez l'éminence en pointe du ventre, de manière à ce que vous puissiez pénétrer d'un bout à l'autre de l'intérieur de la pièce ; parfumez-le avec quelques gouttes d'essence.

Il est suffisant de prendre pour une dinde ordinaire quatre livres de truffes terrées, pour une poularde ou chapon trois livres, un beau poulet deux livres. N'ayez pas de très grosses truffes ; lavez-les et épluchez-les par la manière ordinaire.

Mettez dans une casserole les truffes épluchées, une bonne quantité de beurre fin, poivre, sel, quatre épices, peu de thym et laurier, persil, ciboule et peu d'ail ; hachez très menu un morceau de jambon avec le foie seulement de la pièce et quelques petits filets de gibier. Tout cela doit être convenablement assaisonné. Faites sauter sur le feu pendant un petit quart-d'heure en remuant constamment, afin que les truffes ne grillent pas ; ajoutez-y un peu de mie de pain imbibée de bouillon, ensuite retirez les truffes et la farce du feu. Si vous devez farcir une pièce

qui doit attendre quelques jours, laissez refroidir; si au contraire elle doit se mettre à la broche le même jour, la farce et les truffes peuvent y entrer étant chaudes, et cela n'en vaudra que mieux.

Mélangez bien les truffes avec la farce, en y répandant quelques gouttes d'essence, et videz le tout dans la pièce; intercalez-le dans tout l'intérieur, sans ramasser les truffes soit devant, soit derrière; vous rabattez la peau du cou sur le dos pour fermer cette ouverture; vous cousez cette peau très proprement avec du fil, de même que celle de l'ouverture du derrière; vous fixez ensuite avec de la ficelle et les pattes et les ailes; dès lors elle est prête à marcher à la broche.

Vous pouvez envelopper la pièce ainsi truffée d'une bande de lard; mais il est plus convenable de n'en rien faire, si vous avez une pièce fine et grasse.

En procédant comme nous venons de l'indiquer, vous pouvez vous dispenser d'entourer les pièces, pour les mettre à la broche, d'une feuille de papier huilé; outre que cela communique en cuisant un mauvais goût à la peau si délicate de la viande, cette disposition devient tout-à-fait inutile, car on n'a plus à craindre que les pièces crèvent et que les truffes tombent.

Vous arrosez de quelques gouttes d'essence la pièce sortant de la broche, et prête à être servie; vous la mettez sur un plat, entourée du jus tombé dans la lèchefrite; vous pouvez même, si vous avez un grand nombre de convives, faire sauter des truffes dans ce jus et les servir à l'entour de la pièce.

Oie et canard truffés.

Les truffes qui doivent entrer dans l'oie et le canard doivent être spécialement assaisonnées; on ne doit pas ménager poivre, quatre épices et aromates, parce que ces deux sortes de viandes sont fades et demandent à être relevées; une remarque à faire, c'est qu'on ne doit pas truffer ces pièces à l'avance comme les autres volatiles, mais seulement au moment même de les mettre à la broche.

Quoique l'oie et le canard passent assez de temps à la broche pour leur cuisson, les truffes doivent être mises à leur intérieur presque tout-à-fait cuites; les chairs qui doivent composer la farce sont principalement celles du cochon, excepté le lard; elles doivent être exagérément épicées et tout-à-fait cuites.

On parfume l'intérieur avec l'essence, de même

que l'extérieur, quand on sort la pièce de la broche; elle peut être entourée sur son plat de grosses truffes cuites au vin et arrosée de jus de citron ou d'orange amère.

Sautés et gratins.

Ces préparations délicates ne se composent ordinairement qu'avec des viandes déjà un peu cuites; c'est une faute grossière de laquelle on doit avec précaution se relever.

Il est essentiellement obligatoire de faire cuire ces viandes en les prenant crues; c'est la vivacité de la cuisson que l'on emploie qui leur fait exprimer leur suc dans lequel elles cuisent et qui les rend on ne peut plus succulentes.

Les truffes que vous devez employer à ce genre d'accommodement doivent être petites; coupez-les en deux ou trois morceaux longs, et passez-les avec les viandes dans la marinade; vous faites cuire le tout ensemble dans le sauté; il doit être peu salé et aromatisé; ce n'est que lorsqu'il est cuit que vous le parfumez avec l'essence et que vous y joignez croûtons et champignons.

Ragoûts, blanquettes, fricassées.

Quoique les principales compositions des ragoûts soient pour la plupart fort délicates, on ne doit point hésiter à assaisonner d'une manière assez marquante et les truffes et les viandes; les truffes se prennent petites; vous les épluchez et les mettez avec les mets en même temps sur le feu. Il est préférable d'employer le jus de volaille pour la cuisson de ce mets plutôt que du sain-doux ou du beurre; la sauce ne doit pas être trop grasse et être bien liée, étant finie; c'est surtout avec la viande de volaille qu'il ne faut mettre que peu d'ognons et autres haut-goûts; aucun aromate ne doit y dominer. On parfume le mets avec un peu d'essence en le servant.

Viandes pilées et hachées.

Nous en sommes bien fâchés pour messieurs les enthousiastes praticiens de ce genre d'accommodement; mais nous devons déclarer qu'il n'est aucun profit gourmand à retirer d'une truffe broyée; non-seulement les truffes et les viandes pilées n'acquerront un bon goût, mais encore celui qui restera, quand bien même il ne

serait pas désagréable, sera devenu indéfinissable par la lutte qu'il aura eu à subir dans cette confusion. Les truffes doivent se couper en petits morceaux carrés et pas autrement; elles doivent être épluchées et cuire préalablement dans du bon jus, pour être mêlées au hachis; une fois achevé et cuit, on peut parfumer avec l'essence.

Sauces.

Toutes les sauces qui accompagnent la volaille cuite peuvent avoir des truffes; le moyen de les y introduire est tout-à-fait simple. Prenez de petites truffes rondes, que vous épluchez et que vous trempez dans la marinade; vous les passez pendant un petit quart-d'heure sur le feu dans de bons gras, de bons résidus de viande ou de bon jus; salez, poivrez et aromatisez-les; ainsi prêtes et cuites, vous les placez dans toutes espèces de sauces faites pour accompagner la volaille. La chair des truffes est de cette manière succulente et moelleuse; vous les faites mijoter quelque temps dans la sauce principale et vous les servez le plus chaudement possible.

Mélanges de légumes.

Il est des accommodements pour la volaille dans lesquels entrent des légumes, qui en font leur qualité essentielle, comme la daube, par exemple. C'est presque le seul cas où les truffes peuvent être mises en contact des légumes et de la viande.

Faites jeter un bouillon aux légumes dans de l'eau où vous mettez une pincée de truffes en poudre ; cela fait, vous les retirez de l'eau et les faites égoutter.

Ayez de grosses truffes épluchées, trempez-les dans la marinade, et faites-les cuire avec le ragoût. Lorsqu'il est en état de recevoir les légumes, vous ôtez les truffes des mets pour les y mettre ; lorsqu'ils sont cuits vous remettez les truffes dans la casserole avec le ragoût ; vous faites mijoter le tout ensemble pendant un petit quart-d'heure, après quoi vous retirez le mets et le servez chaud en l'arrosant de quelques gouttes d'essence.

Des crêtes et rognons.

La délicatesse de ces choses comporte, comme

qualité indispensable, la nécessité d'avoir des truffes avec elles.

Ayez de petites truffes que vous épluchez ; vous les coupez en morceaux et les assaisonnez en les trempant dans la marinade ; vous les faites sauter dans une petite quantité de glace de volaille ; jetez-y ensuite les crêtes et rognons, et achevez de compléter la sauce ; vous pouvez la tourner de telle manière que cela vous conviendra. Avant de servir le mets, vous l'arrosez de quelques gouttes d'essence. La sauce ne doit pas être très liée ; comme qu'elle soit, on doit toujours la tenir un peu relevée.

Galantines.

La galantine de volaille est le mélange des chairs de plusieurs volatiles différents, auquel on joint un peu de celle du cochon. Ce mélange ne se hache point ; les viandes se réunissent au moyen d'un linge dans lequel on les serre en leur donnant une forme allongée ; on la fait cuire ordinairement dans une assez grande quantité de bouillon de viande très nourri. Les truffes rendent la galantine délicieuse.

Dès que la volaille est désossée, vous étalez les chairs sur une table, et là vous les saupou-

drez raisonnablement de poivre, sel, quatre épices et autres aromates pilés; versez-y quelques gouttes d'essence.

Vous lavez et épluchez des truffes petites et rondes; vous les faites sauter pendant un petit quart-d'heure dans du bon jus, de la glace de volaille ou du beurre; vous les assaisonnez et épicez; vous les retirez ensuite de leur sauce, et les laissez égoutter et refroidir.

Alors mêlez ces truffes parmi les chairs qui sont sur la table, réunissez le tout ensemble et faites cuire la galantine comme à l'ordinaire; ajoutez au liquide de la cuisson un sachet de truffes en poudre, et parfumez avec l'essence le jus qui doit faire glace ou gelée.

De cette manière les truffes, ayant été bien nourries, se conserveront moelleuses dans la galantine, et n'auront pas l'inconvénient de se trouver point assez assaisonnées ni point assez cuites.

XVI.

DU POISSON DE MER.

Les truffes ne doivent être mises qu'avec les plus délicats, tels que thon, saumon, turbot, raie, sole, éperlan, maquereau, hareng, merlan,

anchois, alose, et quelques parties de la morue. Les poissons d'une chair plus grossière, tels que carrelet, limande, esturgeon, ne doivent pas recevoir de truffes.

Les truffes donnent au poisson de mer un goût des plus gracieux, des plus fins et des mieux sentis; elles lui ôtent totalement cette odeur de mer, de marée, qu'on y rencontre le plus souvent, même aux plus frais et quoiqu'ils soient cuits.

À l'eau.

Au lieu de laisser dégorger le poisson dans de l'eau pure, comme on a coutume de le faire, mieux vaut ajouter à cette eau quantité d'aromates, quelque peu de vin ou vinaigre, et un paquet de poudre de truffes. Vous éviterez par ce moyen que le poisson s'affadisse tout-à-fait et perde son goût. C'est également ce qu'on doit faire pour les poissons qui se font cuire seulement dans de l'eau, comme la morue, la raie, le turbot, etc.

Friture.

Les meilleures fritures se font à l'huile ; le pois-

son est bien meilleur lorsqu'il n'est pas trempé dans la pâte, mais roulé seulement dans de la farine.

Vous placez dans l'huile un paquet de truffes en poudre, que vous laissez pendant tout le temps de la cuisson du poisson ; lorsque le poisson est frit, vous le retirez, le laissez égoutter et le mettez sur son plat en l'arrosant de quelques gouttes d'essence. On peut mettre à son entour des truffes chaudes, sans sauce, cuites au vin.

Court-bouillon.

Les poissons qui se font cuire au court-bouillon sont ceux qui se servent sur un plat garni d'une serviette et qu'accompagne une sauce servie à part ; cette manière de préparer le poisson lui est fort préjudiciable, parce qu'elle ne peut que lui donner un goût fade et insignifiant.

Composez un bon court-bouillon, dans lequel vous ne mettez aucun gras ; faites-y cuire de grosses truffes non épluchées ; quand elles sont cuites, retirez-les et faites-les égoutter. Mettez cuire dans ce court-bouillon le poisson, en y ajoutant un paquet de truffes en poudre. Lorsqu'il est cuit, vous le retirez et le faites de même égoutter. Mettez alors ce poisson sur un plat,

arrosez-le de quelques gouttes d'essence, et placez à son entour les truffes que vous avez fait cuire dans le court-bouillon.

Faites la sauce de telle façon que vous voudrez, découpez-y quelques petites truffes cuites au beurre ; qu'elle soit abondante et d'un goût un peu relevé ; vous la verserez ensuite bouillante sur le poisson, que vous aurez dû maintenir chaud.

Sautés et gratins.

Le poisson qu'on accommode ainsi est particulièrement celui-ci : thon frais, sole, saumon, merlan et éperlan. Pour les sautés on ne se sert que des filets de ces poissons, c'est-à-dire qu'on en ôte toutes les parties osseuses ; pour les gratins on se contente d'enlever seulement la tête.

Ces sautés et gratins sont absolument les mêmes que ceux de volaille ; seulement ce poisson doit être aromatisé et un peu plus assaisonné. Il doit cuire moins long-temps que la viande ; pour qu'il ne puisse pas donner de mauvais goût aux truffes, il le faut bien cuit. Le poisson a besoin que les truffes cuisent en même temps, avec et autant que lui ; ainsi vous prenez des truffes petites, épluchées, vous les coupez en morceaux longs, vous

les trempez ensuite dans la marinade et les mettez dans le plat du poisson, sur le feu; il faut prendre garde que les truffes brûlent. Lorsque le poisson est cuit, les truffes le sont assez; retirez-le et servez chaud en arrosant de quelques gouttes d'essence.

Sauces.

Les principales sont celles qui se font à part de la cuisson du poisson, pour accompagner ceux qu'on ne peut faire cuire dans leur sauce.

On en peut faire de toutes sortes, suivant l'espèce du poisson; cependant il y en a de plus habituellement consacrées à l'usage de chacun, comme, par exemple, la sauce aux câpres pour le turbot, le beurre blanc ou la poulette pour la morue, le beurre noir pour la raie, etc. Mais il est à remarquer que, pour les poissons d'un goût fin, tels que sont le thon, le saumon, l'éperlan, la sole, il faut des sauces de première finesse et des plus artistement travaillées.

Pour les sauces qui cuisent long-temps, on fait cuire les truffes par avance dans de bon jus de viande, ou on ne les fait cuire avec ces sauces que lorsque ces dernières sont presque sur le point d'être achevées; toutes les sauces doivent

être très liées et un peu relevées. Les truffes doivent toujours être épluchées, on les laisse entières autant que possible. Les sauces à la crème ne peuvent comporter ni les truffes entières ni le parfum des truffes.

Lorsque le poisson ne cuit pas dans la sauce, il faut toujours l'arroser de quelques gouttes d'essence, on en répandra également dans les sauces, quand bien même elles contiendraient des truffes.

La sauce au beurre blanc reçoit les truffes déjà cuites au court-bouillon ou au vin; on l'arrose d'essence et on peut y délayer une pincée de truffes en poudre.

La sauce au beurre noir se fait comme à l'ordinaire; on met un paquet de truffes en poudre dans le beurre, en même temps qu'on le met sur le feu; lorsque le beurre commence à noircir, on en retire la poudre et on y jete le persil. La sauce étant hors du feu, on la parfume avec de l'essence, on peut y mêler quelques truffes court-bouillonnées.

Du gril.

On fait ordinairement des fentes à la peau du poisson qu'on met cuire sur le gril; elles se font

régulièrement de chaque côté de son corps. Ces fentes s'écartent quand le poisson est sur le feu ; alors vous y introduisez quelques gouttes d'essence ; vous le retournez de temps en temps, comme aussi vous y versez encore quelque peu d'essence.

Vous pouvez servir, autour du plat sur lequel vous mettez le poisson, des truffes à l'huile ou des truffes au vin.

Vous pouvez également faire un hachis ou farce de morceaux de thon ou de saumon mariné, anchois, ail, poivre, sel et aromates; on met cette farce à l'entour du poisson et on l'arrose de bonne huile d'olive.

Cuit au four.

Quelques personnes emploient ce genre de cuisson pour les grosses pièces, en plaçant le poisson avec une sauce dans un grand plat, avec de la chapelure dessus, et en se servant d'un four modérément échauffé.

Vous passerez au beurre des truffes épluchées, vous les mettrez avec leur sauce et assaisonnement au fond du plat, sous le poisson, ou dans son intérieur, s'il est de nature à les contenir; vous arroserez le poisson de quelques gouttes

d'essence, opération que vous renouvellerez lorsqu'il sera cuit, en le sortant du four.

Vinaigrette.

Elle se compose d'huile, d'un peu de la marinade et de quelques gouttes d'essence; on y ajoute poivre, sel, si par la marinade elle n'est pas assez assaisonnée.

C'est ainsi qu'on mange le poisson court-bouillonné cuit à l'eau ou au vin; on peut mêler dans cette sauce des truffes cuites au vin, coupées par petits morceaux.

Mélanges de légumes.

Nous n'aurons pas beaucoup de peine à persuader que les légumes avec le poisson composent un mets des plus détestables; nous aurons en cela l'opinion de tous les gourmets en général et de toutes les personnes qui ont un palais et un goût qui leur permettent de juger.

Dans les temps où l'anglomanie était à l'ordre du jour, un beau matin, on nous importa d'Angleterre ce singulier mélange, inventé par messieurs les Anglais, et dont nos gentlemen français s'enthousiasmèrent ardemment et d'une manière

aveugle, sans se donner en rien la peine d'apprécier le mérite du mets. Ils répandirent et accréditèrent, malheureusement beaucoup trop cette sorte de mets, dont le vrai gourmand fit justice, et qui n'est plus goûté aujourd'hui que par la suffisance et l'originalité.

Il nous paraît donc maintenant superflu d'ajouter que nous n'avons pas recherché quelle pouvait être la méthode d'employer les truffes avec ces mets, que notre estomac réprouve et que la cuisine éclairée et sage réprouve aussi.

Poissons farcis.

Les seules espèces qu'on puisse employer pour cela sont le saumon, le maquereau, le merlan, le hareng.

On fait une farce composée de jambon, un peu de volaille et gibier, thon mariné, anchois, persil, ciboule hachés; poivre, sel et assaisonnement, un peu de truffes en poudre, passées dans du beurre; tout cela se mélange bien ensemble et se passe dans un peu de beurre pendant un quart-d'heure sur le feu; on y joint ensuite des truffes épluchées, coupées par morceaux. On fait sauter le tout encore quelques minutes.

Vous ouvrez le poisson sous le ventre, vous le videz totalement, n'y laissez rien du tout; lorsqu'il est bien propre et bien essuyé, parfumez l'intérieur avec quelques gouttes d'essence.

Emplissez l'intérieur du poisson avec la farce et les truffes; cousez ensuite les peaux pour fermer l'ouverture, et arrosez le poisson avec un jus de citron.

Si le poisson est gros et gras, on peut le piquer avec du lard fin, en disposant les piqûres avec grace.

Ce poisson ainsi farci se fait cuire au four, au gratin; il se fait frire ou se met sur le gril.

On l'enveloppe de papier huilé en le ficelant, s'il cuit différemment qu'au gratin; lorsqu'il est cuit, en le servant on l'arrose de quelques gouttes d'essence et on y verse une assez bonne quantité de petites truffes cuites au beurre avec leur sauce.

Du poisson froid.

Il n'est aucun cas où le poisson aux truffes doive se manger froid; celui où il se mange à la vinaigrette n'en est pas excepté, car le poisson pour cela doit être aussi très chaud.

XVII.

DU POISSON D'EAU DOUCE.

Le poisson d'eau douce est généralement d'une qualité à peu près semblable dans toutes les espèces ; aussi peuvent-ils tous recevoir des truffes. Les principaux sont cependant : le brochet, la carpe, l'anguille, le barbillon, la tanche, la lamproie, la perche, la truite et le goujon.

Le poisson d'eau douce aux truffes est un mets de premier ordre ; il peut être servi sur les plus grandes tables ; et, bien travaillé, sa succulence est parfaite.

Fritures.

Elles doivent se faire à l'huile autant que possible ; c'est du reste plus économique d'employer l'huile que la graisse, le feu la consomme bien moins vite. De même que pour le poisson de mer, vous employez, dans cette friture, les truffes en poudre pour la parfumer ; vous arrosez également, avec de l'essence, le poisson sortant du feu, et vous servez avec lui les truffes à l'huile, au vin ou au court-bouillon.

Le poisson d'eau douce demande à être da-

vantage assaisonné que le poisson de mer ; à cet effet, pour celui qui doit être frit, vous le videz entièrement et vous versez dans son intérieur un peu de jus de citron. Le poisson cuit doit être très ferme ; pour que cela soit, il faut employer une pâte très légère. Vous mettez des truffes au naturel sur le même plat que le poisson et les servez le plus chaud possible avec jus de citron.

Matelotes.

En général elles contiennent ognons, ail et autres ingrédients peu convenables à la cuisson des truffes. Si l'on tient à conserver ces ingrédients pour la cuisson du poisson, on devra faire subir aux truffes un bouillon à part dans du bon jus. Lorsque l'on y joint ces ingrédients aux trois quarts cuits, alors on peut faire cuire les truffes avec le poisson.

En mettant le poisson sur le feu avec vin, assaisonnement, etc., vous joignez un sachet de truffes en poudre ; le poisson à moitié cuit, vous retirez ce sachet et vous y placez les truffes que vous venez de passer au beurre ou au jus ; elles doivent être petites, entières et épluchées. C'est à ce moment que vous mettez les champignons déjà un peu cuits.

Lorsque le poisson est cuit, la sauce finie et bien réduite, vous versez la matelote sur le plat où elle doit être servie; vous la décorez en mettant autour du plat de grosses truffes sans être épluchées, cuites au vin, servies très chaudes, et vous arrosez de quelque peu d'essence.

Les gourmets préfèrent la matelote composée de poissons à écailles et évitent d'y mêler les limonneux à peau.

Court-bouillon.

Le court-bouillon une fois composé, mais sans qu'il y ait de gras, vous le placez sur le feu; quand il a jeté deux ou trois bouillons, vous y mettez de grosses truffes non épluchées, que vous laissez cuire plus d'un quart-d'heure; retirez-les ensuite du court-bouillon, faites-les égoutter, mais tenez-les chaudes.

Mettez dans le court-bouillon le poisson et un sachet de truffes en poudre; ajoutez-y ognons, etc. Lorsque le poisson est cuit, vous le retirez, l'égouttez bien et le placez sur son plat; vous l'arrosez de quelques gouttes d'essence et placez à l'entour les grosses truffes.

En cet état le poisson peut recevoir toutes espèces de sauces; il peut se contenter d'être arrosé d'huile seulement.

Il faut, en tout état de cause, que la sauce enveloppe le poisson et soit servie avec lui sur son plat.

Toutes ces sauces peuvent également avoir des truffes coupées en morceaux, l'assaisonnement doit être un peu exagéré.

Ragoûts.

Tous les ragoûts de poisson d'eau douce ne se servent point sur les hautes tables. La haute cuisine n'emploie point ce genre de préparation : on en fait pourtant de très bons mets.

Les bases de ces accommodements sont l'ognon et l'ail ; on y met également un peu de vin, sel, poivre ; et les principales sauces sont les rousses et la sauce piquante. Il est à remarquer que le poisson doit cuire et mijoter dans la sauce dans laquelle il doit être mangé.

Trempez les truffes dans la marinade et faites-les cuire en entier avec le poisson ; elles doivent être épluchées et entières. En servant le ragoût, parfumez avec quelques gouttes d'essence.

Pour les ragoûts, le poisson se coupe par tronçons ; mais ses espèces ne doivent pas être mélangées ; on ne peut y mettre qu'une seule sorte de poisson.

Sauces.

Les sauces blanches, à la poulette, la sauce piquante, aux anchois, à la vinaigrette, au bleu, sont les principales de celles qu'on emploie pour le poisson d'eau douce.

Toutes ces sauces doivent être excessivement relevées. On doit toujours faire cuire la sauce avec les truffes et la parfumer de quelques gouttes d'essence. Les truffes doivent être épluchées et conservées entières autant que possible, si l'on a de grosses pièces. Beaucoup de gourmets cuisiniers laissent constamment mijoter la sauce avec le poisson; nous sommes parfaitement de leur opinion à cet égard, le poisson s'en trouve très bien.

Sautés et gratins.

On accommode ainsi les morceaux les plus délicats du poisson, c'est-à-dire qu'on dégage les filets des arêtes principales et qu'on supprime les morceaux qui tiennent à la tête, aux ouïes, aux nageoires, à la queue, ainsi qu'aux entrailles.

La préparation en est fort simple, ce qui ne l'empêche pas d'être un mets fort bon, fort délicat et bien recherché.

Faites sauter dans du bon jus de viande ou du beurre des petites truffes épluchées et coupées en carrés; ajoutez-y des champignons un peu cuits, poivre, sel, quatre épices, etc.; mêlez-y des blancs de volaille ou gibier hachés avec anchois et thon. Faites sauter le tout quelques minutes; ensuite mêlez cela dans le sauté de poisson déjà un peu cuit. Laissez mijoter; arrosez de quelques gouttes d'essence; laissez réduire la sauce et servez chaud.

La truite, la tanche, la perche sont excellentes de cette manière.

Poissons farcis.

La farce des poissons d'eau douce se compose de même que celle des poissons de mer; seulement elle doit être très épicée et assaisonnée, car le poisson d'eau douce est plus fade. Il serait très convenable de le faire séjourner quelques heures dans la marinade avant de le farcir. On frotte son corps avec du jus de citron au dehors et au dedans; on le pique avec du lard fin, et on le fait cuire au four, sur le gril ou dans la friture.

On sert à son entour de grosses truffes cuites au court-bouillon; on parfume le poisson avec l'essence; en le servant il doit être très chaud.

On compose une bonne sauce piquante, dans laquelle on met de petites truffes et qu'on sert en même temps pour l'accompagner.

XVIII.

DES LAITANCES ET ŒUFS DE POISSON.

Les laitances et œufs des poissons de mer sont reconnus pour être peu délicats; la haute cuisine n'en fait aucun emploi. Les conserves qu'on en fait dans quelques pays lointains, et qui nous parviennent sous des titres pompeux, n'en sont pas moins des choses immangeables, du goût le plus grossier.

Il n'en est pas de même des laitances et œufs de poisson d'eau douce; leur goût est très suave; les mets en sont très recherchés et se servent sur les meilleures tables. On estime plus particulièrement les laitances et les œufs de carpes : ce sont ceux qui, en effet, s'accommodent le plus avantageusement.

M. Brillat-Savarin est l'auteur d'une excellente recette, appelée l'omelette au thon, pour l'emploi des laitances de carpes. Nous sommes étonnés que ce savant gourmet n'ait pas initié les truffes à cette composition et qu'il ait ainsi

négligé cette alliance, la plus essentielle à perfectionner son œuvre, car nous avons reconnu que les truffes pouvaient très bien y être mises en les faisant cuire avec le sauté des laitances et du thon, avant de procéder à l'omelette.

A Lyon on fait d'excellents mets des laitances et des œufs de carpes; quelques-uns sont à la sauce rousse, d'autres à la sauce piquante, où l'on met quantité de truffes court-bouillonnées.

On a ordinairement pour règle de ne point mêler les laitances avec les œufs; il faut en faire des mets séparés.

Les laitances demandent à être très relevées et à cuire peu. Les œufs au contraire doivent cuire un peu plus long-temps; mais ils ont besoin également d'être convenablement assaisonnés.

Vous placez les truffes, coupées en morceaux et déjà sautées dans du beurre, avec les laitances ou œufs blanchis et déjà un peu revenus sur le feu; salez, poivrez et aromatisez avec quatre épices. Quand cette première sauce est un peu réduite et que le mets est cuit, vous préparez une sauce selon le goût, que vous parfumez d'essence et dans laquelle vous faites prendre un bouillon au ragoût; la sauce peut contenir câpres, cornichons, etc. Il faut qu'elle soit essentiellement relevée.

On ferait très bien de laisser tremper les laitances et les œufs dans la marinade pendant quelques heures avant de les faire cuire.

XIX.

DES LÉGUMES.

Ainsi que nous l'avons déjà démontré, les légumes ne peuvent recevoir ou accompagner les truffes ni les mets aux truffes. La volatilité du parfum de la truffe est si grande qu'elle s'échappe de ses chairs dès qu'elle est mise en ébullition avec des substances sûres, âpres et peu propres à retenir et à concentrer autour d'elle ou en eux cette évaporation au fur et à mesure qu'elle a lieu. Il est cependant quelques légumes qui, sans faire tout-à-fait exception à cette règle toute générale, peuvent, par les moyens que nous allons indiquer, être accompagnés de truffes; ce sont ceux-ci: artichauts, choux-fleurs, petits pois, pommes de terre et choux.

Artichauts.

Les truffes se mettent dans les artichauts, seulement lorsqu'on les farcit. A cet effet on fait cuire

de petites truffes épluchées, coupées en morceaux, dans un bon morceau de beurre ou du bon jus assaisonné; on les saute quelques minutes; on les ajoute ensuite à la farce cuite, avec laquelle on les mélange en les faisant sauter de nouveau pendant quelques instants; avant de farcir de ce mélange les artichauts, dont on a ôté le foin et qui sont cuits, on parfume leur cul avec l'essence de truffes.

Pour les artichauts frits, on met dans la friture de la poudre de truffes, et la pâte à frire se parfume avec l'essence.

Choux-fleurs.

Vous laissez les choux-fleurs entiers; vous ajoutez à l'eau, dans laquelle vous devez les faire cuire, quelques aromates et un sachet de truffes en poudre; maintenez les choux-fleurs chauds après les avoir retirés, et parfumez-les avec quelques gouttes d'essence, en les plaçant sur le plat où ils doivent être servis.

Composez et faites cuire la sauce, dans laquelle vous faites bouillir de petites truffes épluchées, passées au beurre; mettez sur le plat des choux-fleurs et à leur entour de grosses truffes cuites au vin ou au court-bouillon; versez la sauce

bouillante sur le plat, faites partir le plat sur un feu doux pour faire prendre un goût général. La sauce doit être abondante et un peu assaisonnée.

Petits pois.

Les petits pois ne peuvent cuire avec les truffes.

Tous les accommodements ordinaires, autres que ceux à la crème et au sucre, peuvent en recevoir, mais il faut que les truffes soient toujours aux trois quarts cuites avant d'y entrer.

Faites sauter de petites truffes épluchées, que vous laissez entières, avec filets de volaille cuite ou filets de gibier, lard coupé fort mince, jambon émincé ; salez, épicez et aromatisez. Lorsque tout cela est presque cuit, vous retirez du feu la casserole.

Vous faites cuire les pois comme à l'ordinaire, mais vous ajoutez un sachet de truffes en poudre et vous répandez de temps à autre, en les retournant, quelques gouttes d'essence. Veillez, lorsqu'ils sont prêts d'être cuits, à ce qu'ils n'aient pas trop de sauce et ne se gratinent pas ; alors vous retirez le sachet de truffes en même temps que vous ôtez la casserole du feu. Vous remettez celle des truffes sur le feu, en y

versant les pois, vous faites faire quelques tours au mets et vous le servez très chaud; arrangez, si vous voulez, de grosses truffes court-bouillonnées autour de son plat.

Pommes de terre.

Les espèces qu'on doit employer sont celles qui sont d'une ferme consistance, qui ne sont pas trop grosses et qui sont rondes.

Les pommes de terre qui accompagnent les viandes rôties sont presque toujours frites pour les petites pièces; mais pour les grosses, on les fait rôtir dans du jus, et de cette manière elles sont fort bonnes.

La friture des pommes de terre se parfume de même que les autres au moyen d'un sachet de truffes en poudre; les pommes de terre frites, on les arrose, en les servant, de quelques gouttes d'essence. On peut servir avec elles de petites truffes rondes cuites au beurre, assaisonnées avec soin.

Les pommes de terre rôties se font cuire, comme nous l'avons déjà dit, dans du jus de viande; lorsqu'elles sont cuites, on les arrose avec l'essence et on y joint des truffes, qu'on aura fait cuire avant les pommes de terre dans ce même jus; ces truffes doivent être grosses et non éplu-

chées. Il faut les servir très chaudes avec du jus de citron.

Les pommes de terre en ragoût ou en purée ne peuvent point avoir de truffes entières; il faut se contenter de parfumer avec l'essence.

Choux.

Les choux peuvent cuire avec un sachet de truffes en poudre, mais alors ils doivent être mis seuls dans de l'eau salée, sans être accompagnés ni de lard ni de graisse.

Étant cuits, égouttés et chauds, on les parfume avec l'essence; c'est également ce qu'on fait si on les passe au beurre.

Lorsqu'ils doivent être accompagnés de lard, saucisson, etc., on ne met point de poudre dans leur cuisson, mais en les dressant sur le plat, le lard ou saucisson par-dessus, vous versez une forte dose d'essence; vous faites cuire des truffes grosses et non épluchées dans du vin bien aromatisé, et vous les placez au milieu des choux, à l'entour du lard. Différemment et si les choux devaient être accommodés au beurre ou autrement, vous mettriez les truffes cuites au vin avec eux dans le même plat et vous leur feriez faire en cet état deux ou trois tours sur le feu.

Tous les autres légumes ne peuvent être parfumés que par l'essence et la poudre. On devra se souvenir que la poudre s'emploie pour la cuisson à l'eau et que l'essence se répand sur les préparations prêtes à manger.

XX.

DE LA PATISSERIE.

La pâtisserie dans laquelle on peut faire entrer les truffes est celle qui ne contient ni sucre ni confitures. La pâte qui forme croûte doit être exagérément assaisonnée ; elle doit être ordinairement bien conçue.

Elle se divise en deux classes : la première est celle qui se mange froide, la seconde celle qui se mange chaude. Cette démarcation est importante à faire, car la règle à suivre pour l'emploi des truffes est particulière à chacune d'elles.

La pâtisserie aux truffes est en général un succulent manger, lorsqu'elle est bien travaillée. Elle se sert sur les hautes tables ; les repas marquants ne peuvent s'en passer. Il faudrait en la mangeant boire toujours de l'excellent vin.

PATISSERIE CHAUDE.

Petits pâtés de hors-d'œuvre.

Les petits pâtés pour hors-d'œuvre sont ordinairement composés de hachis de volaille ou de gibier, ou d'un peu de godiveau et jus ; du moins ce sont ceux-là dans lesquels vous pourrez mettre des truffes. Dès que les petits pâtés sont prêts, vous jetez dans l'intérieur quelques gouttes d'essence ; vous en répandez également sur le hachis de volaille ou godiveau, qui doit être prêt, c'est-à-dire cuit en le plaçant dans le pâté. Vous faites ensuite passer dans du beurre ou du jus de petits morceaux de truffes : intercalez-en un peu dans le pâté et finissez en arrosant d'essence l'intérieur de ces pâtés, qui doivent être très chauds.

Volauvents.

Le volauvent est composé de riz et de cervelles de veau, de crêtes et rognons de coq, écrevisses, champignons, etc. La pâte doit être fine, légère et friande.

Lorsque vous avez bien nettoyé et blanchi ce que vous allez employer, vous mettez dans une casserole la sauce que doit comporter votre mets; c'est ordinairement une sauce rousse très légère.

Vous y mettez les riz, cervelles, crêtes, etc.; vous les faites partir sur le feu.

Vous prenez des truffes épluchées; vous les coupez en petits morceaux carrés, et vous les passez dix minutes sur le feu dans du bon jus; vous les assaisonnez un peu. Ensuite vous jetez sauce et truffes dans le ragoût qui est sur le feu : faites cuire doucement. Lorsque le tout a bien mijoté et que vous êtes au moment de servir, vous videz tout ce qui est dans la casserole dans le pâté; vous replacez le couvercle après avoir mis les champignons cuits et versé un peu d'essence au-dessus du volauvent.

Ces volauvents sont tout ce qu'il y a de plus délicat, de plus succulent, et font le meilleur effet dans un repas.

Tourtes.

Les tourtes ne sont que des volauvents de grande dimension, et qu'on fait par cette raison avec plus de choses que n'en comporte le volauvent, telles qu'alors morceaux de volaille, gibier, godiveau, etc., ce qui rend les tourtes un peu moins délicates et moins fines.

De même que pour les volauvents, vous placez sur le feu toutes les matières ensemble, et

les faites arriver à un égal degré de cuisson; vous vous servez pour cela d'une sauce selon le goût; il la faut un peu abondante et assez relevée.

Prenez des truffes épluchées, passez-les dans du bon jus, ne les laissez sur le feu que quelques minutes; versez-les ensuite avec leur sauce dans la cuisson des autres objets; laissez mijoter sur un feu doux jusqu'à ce que tout soit entièrement cuit.

Pendant ce temps vous préparez la tourte; elle doit être faite et sortie du four; vous parfumez l'intérieur de quelques gouttes d'essence, et vous y versez ensuite la préparation très chaude au moment de servir.

Pâtés de gibier.

On prend pour cela la caille, la grive, la mauviette et les membres de la bécasse.

Vous dépecez ces oiseaux avec précision, c'est-à-dire que vous leur enlevez les membres et les filets; vous les passez dans un morceau de beurre sur le feu, afin de les faire rôtir. Vous les assaisonnez et les épicez un peu.

Vous composez une farce avec jambon, lard maigre, blancs de volaille hachés; persil, ciboule, poivre, sel, etc. Faites sauter le tout dans une

autre casserole que celle des membres de gibier; parfumez le hachis ou la farce avec quelques gouttes d'essence. Cela fait, retirez-la du feu.

Prenez d'assez belles truffes épluchées: passez-les dans de bon jus pendant un petit quart-d'heure; quand la sauce est bien réduite, vous y mélangez le hachis ainsi que les membres du gibier. Faites partir le tout sur le feu, afin que la sauce s'éclipse presque entièrement.

Le pâté se construit à l'avance; vous en avez dû formuler la pâte dans un moule; en cet état versez quelques gouttes d'essence dans tout l'intérieur. Versez-y ensuite tout ce que contient la casserole, sans en rien excepter; vous fermez aussitôt le pâté avec son couvercle, et le mettez dans un four légèrement échauffé. Lorsqu'il est cuit, qu'il a une belle couleur, vous le retirez et vous faites un trou à son couvercle, de manière à pouvoir y placer le bout d'un entonnoir; au moment de servir vous y versez une sauce fine, fortement relevée et épicée. Ce pâté doit être servi très chaud.

PATÉS FROIDS.

Terrine de gibier.

Ce genre de pâté est fait plutôt pour être con-

servé que pour être instantanément mangé ; on se sert le plus souvent, pour cette sorte, de faisans ou de perdreaux. La terrine est en faïence et a la forme d'un pâté rond.

Vous commencez par désosser le gibier : il n'est pas nécessaire d'en hacher les viandes ; on les trempe dans la marinade ou bien on les assaisonne avec poivre, sel, quatre épices, etc.

Vous composez une farce avec hachis de volaille, jambon, quelques petits filets de lard, et quelques gouttes d'essence de truffes ; faites sauter cela quelques minutes dans un peu de beurre ou de jus.

Épluchez de petites truffes rondes, laissez-les entières et faites-les cuire un quart-d'heure avec lard, jambon, quelques bons morceaux de veau ou résidus de volaille ; épicez-les et assaisonnez-les un peu exagérément.

Retirez ensuite les truffes que vous mêlez avec la farce, laissez refroidir ; disposez alors convenablement dans la terrine, les truffes, la farce et les viandes, de manière à les bien mélanger ensemble ; arrosez de quelques gouttes d'essence et achevez, comme à l'ordinaire, en faisant cuire la terrine au four.

Si ce pâté est fait pour être conservé, on doit recouvrir la composition de sain-doux, au moins

de deux doigts d'épaisseur, afin que l'air ne puisse pas s'introduire dans la terrine. Cette opération se fait, bien entendu, après sa cuisson et lorsqu'elle est froide.

Lorsqu'on veut laisser le gibier entier pour le mettre en terrine, on emplit son corps de farce et de truffes, en le fendant en deux par le dos; on a soin de bien envelopper son corps de farce dans la terrine, afin qu'il n'y ait aucun vide. Vous pouvez piquer les viandes, si telle est votre volonté; mais vous devez éviter de mettre une grande quantité de lard dans l'intérieur du pâté ou à l'entour des truffes; outre que ces gras font un très mauvais effet, il arrive, si l'on garde ce pâté quelque temps, que ce lard rancit et communique ce goût aux viandes et aux truffes.

Pâtés de lièvre.

C'est à Lyon qu'on fait les meilleurs pâtés de lièvre. On n'a pas encore eu l'idée d'y introduire les truffes, qui les rendraient bien autrement délicieux. On fait ordinairement pour ces pâtés une croûte légère très bonne, qui se mange avec plaisir.

Ces pâtés sont de forme longue et étroite. On doit préparer la pâte à l'avance et disposer les viandes.

Après avoir désossé le lièvre, haché en partie

et assaisonné ses chairs, vous passez au travail des truffes.

Prenez de petites truffes rondes, épluchez-les seulement; passez-les, de même que pour celles en terrine, dans du bon jus ou de bons résidus de viande, lard, jambon, quatre épices, etc.; assaisonnez-les bien. Il n'est pas nécessaire de faire une autre farce. Quand tout cela sera resté un quart-d'heure au feu, vous retirez la casserole et vous laissez refroidir.

Vous arrangez ensuite les truffes parmi la viande du lièvre dans la pâte moulée; vous y joignez également tout ce qui a cuit avec les truffes; vous étendez dans les chairs de légers petits filets de lard; vous parfumez avec l'essence, puis refermez le pâté et le mettez au four.

Ce pâté est délicieux : il se sert pour les déjeuners le plus habituellement.

Pâtés de gibier volatile.

Bécasse, Mauviette, Caille, Grive, Faisan, Perdreau.

Nous ne concevons qu'avec beaucoup de peine les louanges données par le public aux pâtés qui nous viennent de certains pays où leur confection est renommée; car il en est vraiment quelques-uns qui sont loin de les mériter. Dans ce

nombre se trouvent, par exemple, les pâtés de mauviettes de Pithiviers.

Certes, ce doit être une chose délicieuse, nous dira-t-on, que ces petits animaux apprêtés en pâtés, cuits dans leur parfum, dans leur suc; cela pourrait être, sans doute, mais cela n'est point. Qu'on se figure quatre, six, huit ou douze corps de ces animaux, fort tristement couchés nus, sans aucune farce, les uns à côté des autres, sur une croûte sèche et noire, desséchés eux-mêmes, dans un état affreux de dépérissement. Pour la vue, voilà ce qui se présente à l'ouverture du pâté : aussi dès que la croûte du pâté est enlevée, et que ces animaux isolés et ainsi étendus sont frappés par les regards, ne s'imaginerait-on pas voir un champ de bataille où les morts, çà et là épars, sont restés privés de sépulture?

La mauviette n'a plus aucun goût, aucune saveur; elle porte un goût fade et seulement d'épices; ses viandes sont entièrement sèches, la croûte du pâté est immangeable; voilà pour le goût.

Un plaisant dégustateur improvisa à ce sujet à déjeuner le quatrain suivant, qu'il prononça avec le ton de la circonstance en dégustant un de ces pâtés :

Là, reposez en paix à l'abri des gourmands,
Paisibles animaux aux corps hélas! trop tendres,

Ne craignez pas qu'humains friands
Mangent des morts réduits en cendres.

Il faut pour ces sortes de pâtés une pâte bien travaillée, de bon goût et moelleuse ; il la faut pourtant assez solide. Elle se prépare à l'avance et doit être placée dans le moule lorsque vous passez à la préparation des viandes et des truffes.

Les volatiles un peu gros, comme le faisan, la bécasse, se coupent ordinairement en quatre morceaux lorsqu'on ne les désosse pas ; les autres se partagent seulement en deux.

Vous composez une farce avec débris de volaille, foies de gibier, jambon haché ; poivre, sel, assaisonnements ; vous faites revenir tout cela dans le beurre ou dans le jus. Cette farce est indispensable ; car un pâté, fût-il composé avec le meilleur gibier, serait évidemment manqué si on n'y mettait pas de farce, parce que les viandes en cuisant au four se dessécheraient et rendraient le pâté vide et creux.

Prenez ensuite de petites truffes rondes épluchées ; vous les faites sauter dans un réduit de volaille, de manière à les bien nourrir ; épicez fortement, salez, poivrez ; ensuite mélangez les truffes avec la farce, et laissez le tout sur le feu jusqu'à ce que la sauce se tarisse ; emplissez en-

suite le pâté comme à l'ordinaire et faites-le cuire.

Si les pièces de gibier restent entières sans être dépecées, vous les farcissez de même que si elles devaient rôtir; vous les placez dans le pâté en arrosant avec l'essence, et vous bouchez avec la farce les interstices qui se forment entre la pièce et la croûte; vous aurez dû faire assez de farce pour bien emplir le pâté. Quoique la pièce soit truffée, la farce qui emplit le pâté doit avoir des truffes; vous replacez ensuite le couvercle et vous mettez au four. Ces pâtés froids ne se servent que pour les déjeuners.

Pâtés de volaille.

On n'emploie ordinairement que la plus délicate et les morceaux qui en sont les plus fins.

La volaille ne demande pas à être autant assaisonnée que le gibier; on fera bien de tremper ses chairs dans la marinade et de les piquer ensuite de lard.

Prenez de petites truffes épluchées, mettez-les avec poivre, sel, aromates, dans du bon jus ou de la glace de viande; faites-leur seulement faire plusieurs tours sur le feu, ensuite retirez-les.

Passez de même dans une autre casserole la

farce, qui est faite avec filets de bécasses, de perdreaux, de grives, etc. ; mêlez-y quelque peu de jambon, de petits morceaux de lard, et quelques gouttes d'essence.

Joignez ensuite la farce et les truffes avec les viandes, arrangez-les dans le pâté, arrosez-le d'essence à l'intérieur; qu'il soit bien plein; faites-le cuire au four comme à l'ordinaire.

Pâtés de veau et de jambon.

Nous serions d'avis de laisser un peu mortifier ces viandes avant de les employer ; c'est pour cela que les viandes fumées sont meilleures en pâtés que les autres.

Ces pâtés se font à peu près de même que les précédents. Ils s'assaisonnent à peu près de même ; cependant les assaisonnements doivent frapper un peu plus le veau, qui est une viande plus fade que le cochon ; on peut faire des pâtés de chacune de ces viandes, ou bien les mélanger toutes les deux ensemble ; cela est au choix de l'opérateur.

Vous ajoutez à la farce, que vous composez avec blancs de volaille, lardons, gibier, etc., un peu d'essence de truffes ; piquez les viandes avec des carrés de truffes coupés en long et arrangez-

les dans l'intérieur du pâté comme vous le faites ordinairement.

Faites cuire de petites truffes épluchées dans de la bonne graisse de volaille pendant deux ou trois minutes, et mélangez-les dans le pâté, en arrosant d'un peu d'essence ; mettez ensuite le pâté au four.

Quoique ces pâtés se mangent froids ordinairement, ils peuvent également se manger à leur sortie du four, et dans ce dernier cas ils ont un meilleur goût.

Pâtés de foies.

On emploie seulement en pâtés les foies d'oies et de canards ; les meilleurs sont les foies d'oies de Strasbourg et les foies de canards de Toulouse. Ces pâtés ont l'avantage de pouvoir se conserver au moins huit ou dix jours sans s'altérer. Ils sont très bons lorsqu'ils sont bien travaillés ; les foies d'oies sont plus recherchés et valent avec raison mieux que ceux de canards.

La croûte doit être d'une ferme consistance ; alors vous aurez soin de faire la pâte épaisse ; vous la placez dans le moule en arrosant l'intérieur avec l'essence de truffes.

Plusieurs pâtissiers de Strasbourg ont l'usage

de passer les foies dans le beurre avant de les mettre dans le pâté; nous ne saurions qu'y applaudir; cela leur donne un bon goût et les maintient fermes.

Avant de passer à cette opération, vous piquerez de morceaux de truffes coupées en carrés longs toute la quantité de foies que vous aurez; vous les passez ensuite au beurre, les retirez et les laissez sécher.

Vous épluchez de petites truffes, mais rondes; vous les faites sauter dans le même beurre que les foies; vous assaisonnez avec poivre, sel et épices; au bout de quelques minutes vous les retirez et les faites égoutter.

Faites une farce avec hachis de jambon maigre et gras, quartier de gibier, poivre, sel et assaisonnements; faites sauter cette farce dans le même beurre où vous avez fait cuire et les truffes et les foies.

Arrangez ensuite les foies par couches dans l'intérieur du pâté; à chacune ayez soin de bien garnir les foies de farce, afin de ne point laisser de vide; versez quelques gouttes d'essence, achevez comme à l'ordinaire, et faites cuire ensuit ce pâté au four.

Ces pâtés ne peuvent se manger chauds; il faut indispensablement qu'ils soient froids.

PATÉS DE POISSON.

Les poissons qu'on peut seulement employer en pâtés sont : saumon, truite, tanche, sole, thon et anguille. Ces pâtés peuvent se manger chauds et froids.

Ces mets, quoiqu'ils ne soient pas de la première distinction, peuvent cependant être très succulents lorsqu'ils sont bien travaillés.

PATÉS CHAUDS.

Anguille, Truite, Saumon.

Ces poissons peuvent se mélanger dans un seul pâté, mais le pâté sera plus délicat et plus gracieux en n'y mettant qu'une seule espèce de poisson ; ces pâtés demandent à être relevés.

Vous vous rappelez sans doute de ces excellents volauvents dont nous vous avons esquissé la composition avec les truffes dans un de ces paragraphes ; eh bien ! rien n'est presque à changer dans cette composition pour les pâtés de poisson, elle est à peu près la même ; bonne sauce rousse au jus, les truffes petites et rondes, épluchées et coupées en morceaux carrés, sautées dans la

sauce. Faites cuire, dans une casserole foncée de lard, de jambon et de résidus de volaille, le poisson coupé par morceaux parés et assaisonnés. Lorsqu'il est presque cuit, vous y joignez les truffes, champignons et garnitures cuites, telles qu'écrevisses, crêtes, etc.; mais il ne faut point vous servir de gras qui ont servi à faire cuire le poisson; vous laissez un peu mijoter tout cela sur le feu dans la même casserole. Vous aurez préparé la croûte du volauvent par avance; au moment de servir, parfumez l'intérieur avec l'essence et versez dedans tout ce que contient la casserole; cela doit être bouillant; arrosez d'essence, replacez le couvercle, servez chaud et promptement.

On entend par poisson paré celui dont on ôte les grosses arêtes, la tête, les nageoires, la queue ainsi que la peau du dessous du ventre, contre laquelle posent les entrailles.

Si le poisson est cuit à point, c'est-à-dire ferme et bien tenu, on en ôte la peau, ce qui en laisse les morceaux plus délicats.

Thon, Tanche, Sole.

Avec ces poissons, qui ne demandent point un travail aussi léger que celui des précédents, il

faut une croûte assez forte, de manière à pouvoir supporter les effets du four. De même que les autres, différents poissons peuvent se trouver ensemble dans un même pâté, comme aussi on peut en faire composé d'une seule sorte.

Ce n'est plus ici cette finesse de préparation, ces ingrédients combinés, ces dispositions tout-à-fait parcimonieuses qu'il faut avoir. C'est à foison qu'on doit répandre les assaisonnements, c'est long-temps que tout doit cuire; en un mot, il faut consommer son œuvre au lieu de se contenter de l'esquisser.

Préparez la pâte dans le moule, afin de formuler le pâté.

Prenez d'assez belles truffes, épluchez-les et passez-les, en les assaisonnant de poivre, sel, laurier, quatre épices, dans de bons jus, de bons résidus de viande ou dans le court-bouillon; qu'elles cuisent ainsi cinq minutes. Retirez-les, égouttez-les.

Parez le poisson, coupez-le en morceaux et passez-le dans un peu de beurre; faites-lui seulement voir le feu, ôtez-le.

Hachez morceaux de volaille, gibier, jambon, persil, ciboule; salez, poivrez et aromatisez; faites sauter cela quelques minutes.

Joignez les truffes à cette farce, placez-les avec

elle et le poisson dans le pâté, en l'arrosant d'essence; mettez le couvercle, passez le pâté au four comme vous faites ordinairement; lorsqu'il est cuit, retirez-le; faites un trou au couvercle pour verser dans le pâté par l'entonnoir une bonne sauce rousse, bien chaude; servez très chaud. Il faut boire du bon vin.

PATÉS FROIDS.

Les poissons de ces pâtés peuvent se mélanger entre eux, de manière cependant à ce que les poissons d'eau douce aient au moins avec eux un poisson de mer.

Le thon et le saumon s'arrangent chacun en pâtés, assez ordinairement sans aucun mélange d'autres poissons.

Lavez et parez le poisson, mettez-le tremper au moins trois heures dans la marinade.

Epluchez pendant ce temps de grosses truffes, que vous passez, en les arrosant de quelques gouttes d'huile, dans une casserole foncée de lard, jus, etc., assaisonnements et quatre épices.

Pilez ou hachez blanc de volaille, persil, ciboules, anchois, quelque peu de thon cuit mariné; ajoutez-y poivre, sel et assaisonnements, quelques gouttes d'essence. Faites revenir tout

cela sur le feu un petit quart-d'heure, dans de bons gras. S'il restait un peu trop de sauce, vous y mettrez un peu de mie de pain.

Prenez le poisson, égouttez-le et faites-le cuire dans un peu d'huile ou d'autre liquide, comme court-bouillon, etc.; dès qu'il est cuit, égouttez-le et laissez-le refroidir.

Le pâté dans le moule, vous l'arrosez de quelques gouttes d'essence, vous y placez le poisson par lit; entre chaque lit de poisson vous placez un lit de farce et truffes, et sur chaque lit vous répandez quelques filets d'essence; vous remplissez bien le pâté, vous mettez son couvercle et le faites cuire au four comme les autres.

Il est nécessaire d'épicer le poisson d'eau douce plus que le poisson de mer. Il faut employer du poisson de la plus grande fraîcheur.

XXI.

DES ŒUFS.

Lorsqu'on met du sucre avec les œufs ou des légumes ou de la crème, il est impossible qu'on puisse y mêler des truffes.

Les œufs cuits entiers au beurre ou à l'huile ne peuvent avoir des truffes entières; on les ar-

rose seulement avant de les servir avec quelques gouttes d'essence. On peut mettre sur le même plat des truffes entières non épluchées, cuites au court-bouillon ou au vin.

Mais les truffes s'accordent parfaitement avec les œufs brouillés ou en omelette, qu'on fait au jambon ou au lard, ou encore sans aucun de ces accessoires ; ces mets sont même très bons, très fins, très succulents, très recherchés et du premier luxe.

Il est à remarquer que dans ce cas les truffes ne veulent avec elles en cuisant ni ognons, ni ciboules, et généralement aucun herbage.

Cassez et battez les œufs comme à l'ordinaire.

Epluchez de petites truffes, que vous coupez en morceaux carrés et que vous assaisonnez de poivre, de sel et d'un peu d'épices.

Faites fondre dans une casserole un bon morceau de beurre; si vous avez lard et jambon à mettre dans l'omelette, faites-les revenir dans le beurre, ajoutez-y ensuite les truffes et faites-les sauter jusqu'à ce qu'elles soient entièrement cuites; retirez alors les truffes.

Ajoutez un peu de beurre, s'il n'en reste pas assez dans la casserole, versez-y les œufs battus; lorsqu'ils sont un peu pris, sans cependant qu'ils se soient attachés au fond de la casserole, vous

y versez les truffes et achevez l'omelette comme à l'ordinaire; au moment de servir vous pouvez l'arroser avec de l'essence et mettre à l'entour du plat des truffes très chaudes, cuites au vin, accompagnées d'un citron partagé en deux.

Pour les œufs brouillés et l'omelette sans lard ni jambon, vous procédez d'une manière tout-à-fait semblable.

Ces mets ne doivent pas manquer de beurre.

XXII.

GRENOUILLES.

On ne fait des mets aux grenouilles que presque dans le midi de la France. La haute cuisine ne s'en sert qu'en préparations de sauces ou pour potages. On peut cependant en faire avec les truffes des mets fort bons et très délicats.

A Lyon on en prépare en sauté, en blanquette ou à la sauce blanche, ou bien on les fait cuire en matelote dans du vin.

Les grenouilles demandent à cuire peu, à être fortement relevées et assaisonnées. On les fait cuire préparatoirement dans de l'eau pure, avec un peu de sel; on peut alors y ajouter un sachet de truffes en poudre.

Faites voir le feu seulement à des truffes épluchées, coupées en morceaux carrés, que vous mettez dans du beurre en les assaisonnant ou bien après les avoir trempées dans la marinade; vous les faites cuire avec les grenouilles dans leur sauce, quelle qu'elle soit.

Lorsque c'est cuit, vous arrosez de quelques gouttes d'essence; vous servez le plus chaud possible, avec plusieurs citrons.

XXIII.

CRUSTACÉS.

Tortue, Homard, Crevette, Écrevisse, Moule, Huître.

Généralement tous ces crustacés ne s'emploient que comme auxiliaires d'un mets; il en est cependant qui en constituent à eux seuls. Ils peuvent tous recevoir des truffes. Le parfum des truffes les élève à un haut degré de considération.

Tortue.

Les mets qu'on fait avec la tortue sont peu nombreux; mais on en fait d'excellents potages;

on a même porté cette espèce de préparation à un très haut degré. Les meilleures tortues à employer sont celles qui viennent d'Afrique.

Partout où la cuisson de la tortue se fait dans une certaine quantité de liquide, vous mettez un sachet de truffes en poudre; vous ajoutez ce sachet même avec l'eau dont vous vous servez pour la faire dégorger. Il faut que la tortue cuise fort long-temps. Vous passez des truffes entières et épluchées dans du bouillon de viande, vous les aromatisez beaucoup, et quelques instants avant que la tortue achève de cuire vous les y versez. Les truffes ne doivent pas être coupées; elles se servent entières dans le potage. Lorsque les truffes sont avec la tortue, on ne doit point mettre de poivre de Cayenne.

Homard.

Le homard se fait cuire dans de l'eau avec aromates; vous joindrez seulement au paquet des aromates une assez grande quantité de truffes en poudre.

Vous fendez ensuite le homard en deux parties égales, en allant de la tête à la queue. Vous vous mettez à extraire les chairs de l'intérieur que vous placez au milieu d'un plat et auxquelles

vous faites une sauce rémolade; vous parfumez les chairs avec quelques gouttes d'essence et vous mettez dans la sauce de grosses truffes non épluchées, chaudes, cuites au court-bouillon. Les autres sauces qu'on fait au homard sont moins recherchées; elles sont effectivement moins analogues à cette sorte de chair.

Crevette.

Dans l'eau de cuisson avec les assaisonnements, ajoutez une forte dose de truffes en poudre. Lorsque vous les retirez, arrosez-les toutes chaudes de quelques gouttes d'essence. Si vous retirez les chairs de leurs coques pour les mettre à la sauce, employez des truffes épluchées, cuites au vin, et servez chaudement.

Ecrevisse.

Mettez de même dans leur eau de cuisson et avec les aromates une certaine quantité de truffes en poudre; arrosez-les d'essence en les retirant, et lorsqu'elles sont encore chaudes. Si vous les servez en buisson, mettez à l'entour du plat de grosses truffes court-bouillonnées.

Les écrevisses à la sauce sont excellentes avec

les truffes entières : on fait sauter dans du bon beurre de petites truffes épluchées ; on les fait ensuite mijoter dans la sauce avec les chairs des écrevisses.

Les truffes ne veulent pas qu'on mette avec les écrevisses quantité d'ognons.

Moules.

On fait également usage des truffes en poudre pour faire cuire les moules dans l'eau.

Dans leur sauce, qui est le plus ordinairement à la poulette, mettez des truffes épluchées, coupées par carrés et passées au beurre. Faites bouillir la sauce, et versez-la bouillante sur les moules chaudes. Ce mets ne se sert pas sur les hautes tables.

Huîtres.

Les huîtres mangées crues peuvent se parfumer avec une goutte d'essence en les mangeant ; pour cela il suffit de verser d'abord quelques gouttes de jus de citron, pour détruire un peu le goût de marée, et que l'essence fasse plus d'effet.

Les huîtres cuites ne sont pas estimées des gourmands. Celles qu'on fait à la sauce peuvent

être parfumées avec l'essence, et la sauce peut cuire avec des truffes coupées en carrés, cuites au vin; celles cuites sur le gril dans leurs coquilles se parfument seulement avec l'essence.

Pour tous les petits coquillages généralement que vous faites cuire à l'eau, vous les parfumez en vous servant de la poudre de truffes; pour ceux en sauce, vous vous servez de l'essence et de carrés de truffes cuites au vin.

XXIV.

PLUMPUDDING.

Le plumpudding est une composition anglaise qui est presque connue de tout le monde aujourd'hui. On en fait des dérivés appelés pudding et bread-pudding; mais ces derniers ne contiennent que peu ou point de substances grasses; dès lors il ne leur est pas possible de recevoir des truffes.

On nous a observé avec juste raison que nous devions satisfaire les gourmands amateurs de l'anglomanie en prononçant sur la question de savoir

si en définitive la composition du plumpudding peut permettre qu'on y introduise des truffes.

Nous commencerons par avouer qu'il nous est difficile de vaincre la répugnance que nous éprouvons à la vue et au goût de ce mets ; rien au monde en effet ne peut légitimer un pareil rapprochement de substances aussi opposées entre elles : sucre et sel, bouillon et raisin, citron et graisse de rognon. Certes, si l'on était parvenu à faire quelque chose de bon avec un amalgame aussi bizarre, l'on aurait mérité la palme ; cela aurait été un vrai tour de force ; mais on est malheureusement bien loin de pouvoir prétendre à cette gloire. Mangez votre pudding, messieurs les Anglais ; mais sachez qu'à notre avis c'est la composition la moins logique, la moins mangeable et la plus mauvaise, pour parler net.

Si le plumpudding ne contient ni sucre, ni lait, vous pourrez même, en y laissant les cédrats confits et les raisins secs, le parfumer de truffes, y joindre des truffes même ; à cet effet vous faites cuire les truffes dans du vin de Madère ; vous les salez et aromatisez ; elles ne doivent rester que quelques minutes sur le feu ; vous les mêlez ensuite au plumpudding, que vous enveloppez et que vous faites cuire comme d'ordinaire ; et lorsqu'il est cuit, que vous le retirez étant chaud,

vous répandez sur toute sa longueur quelque peu d'essence de truffes.

Si l'on n'a pas de truffes entières, on peut prendre des truffes en poudre, qu'on a soin de faire revenir dans de la graisse de rognon de bœuf.

XXV.

DE LA SALADE.

La salade avec laquelle on peut mettre des truffes est celle qui ne comporte avec elle ni ail, ni beaucoup de vinaigre; telle est la romaine, l'escarole, les mâches, la chicorée sauvage, le cresson.

N'employez que les feuilles tendres, laissez les cœurs entiers de la salade qui en a; placez-la dans le saladier, prenez des truffes épluchées, cuites au vin ou court-bouillonnées; laissez-les entières, et décorez-en le dessus du saladier; ayez surtout de la bonne huile, et assaisonnez la salade comme à l'ordinaire; prenez pour vinaigre un peu de la marinade.

XXVI.

DES CHAMPIGNONS.

Comme nous l'avons dit déjà plusieurs fois, les champignons et les truffes ne peuvent cuire ensemble ; pour arriver à parfumer de truffes les champignons, et à mettre des truffes avec eux, il a fallu recourir à des expédients particuliers.

Vous laissez infuser quelques heures les champignons dans la marinade ; vous les retirez ensuite et les faites égoutter ; vous les mettez avec un morceau de beurre dans une casserole, vous les faites partir à grand feu deux minutes ; après vous complétez la sauce dans laquelle ils doivent achever de cuire.

C'est à ce moment que vous y ajoutez les truffes que vous avez épluchées et laissées entières ; vous les assaisonnez par la marinade, vous les faites sauter dans le beurre, et vous les jetez immédiatement dans la sauce des champignons avec lesquels elles achèvent de cuire. A leur sortie du feu, vous arrosez la sauce de quelques gouttes d'essence.

XXVII.

DES MORILLES.

Les morilles, espèce de champignons sauvages, viennent en grande partie de l'Allemagne. Leur goût est âpre ; elles se font ordinairement sécher pour être expédiées : ce n'est que sèches qu'elles parviennent en France.

Par la saveur qui leur est particulière, les morilles sont recherchées avec juste raison par les gourmands, qui les préfèrent aux champignons ; mais cette saveur a besoin d'être développée par le savoir du cuisinier, car tout d'abord elle paraît être d'un goût maussade.

Les morilles se font cuire et s'apprêtent d'une manière tout-à-fait semblable à celle des champignons ; cependant nous avons remarqué qu'elles étaient moins susceptibles que ces derniers de nuire aux truffes en cuisant avec elles.

Lorsque vous aurez détrempé les morilles dans plusieurs eaux, vous les laisserez séjourner dans la marinade quelques heures ; vous les égoutterez ensuite et les mettrez sur le feu dans du beurre. Dès qu'elles auront vu le feu, vous les retirerez du beurre dans lequel alors vous mettrez de petites

truffes entières, rondes et épluchées ; assaisonnez-les et laissez-les faire deux ou trois tours sur le feu ; joignez ensuite les morilles aux truffes, achevez la sauce comme d'habitude, et laissez cuire à feu doux tant qu'il en sera besoin.

Ces mets sont de la plus grande distinction et du plus grand prix par leur extrême succulence ; il en faut les sauces très relevées et bien finies.

XXVIII.

FRUITS.

Nous avons rencontré nombre de personnes qui aimaient ardemment l'odeur ou le parfum des truffes, mais qui n'en pouvaient pas manger les chairs ; ceci s'explique presque, en pensant qu'il est possible que ces personnes, s'imaginant que la truffe est un corps tout-à-fait indigeste, susceptible de les incommoder, il leur répugne d'en manger.

Dès lors on a dû chercher les moyens de faire passer l'odeur des truffes dans d'autres substances ; mais on n'a pas toujours réussi. Les opérations qui consistaient à prendre des fruits pour cette application ont totalement avorté et sont impossibles à exécuter, quoi qu'on en puisse dire.

Ils sont impossibles à exécuter, parce que non-seulement le fruit ne peut s'emparer de l'odeur des truffes, mais encore parce que les fruits renfermés avec elles pourrissent dans un court espace de temps, et qu'au lieu d'y avoir eu communication de parfum de truffe, il n'y a qu'odeur corrompue, et les fruits, par l'effet de ce contact, ont passé d'un état sain à celui le plus complet de pourriture.

Ainsi donc les fruits, autres que ceux employés pour assaisonnements de la cuisine et dont nous allons parler, ne peuvent rien valoir parfumés de truffes; nous estimons au contraire que les fruits frais, tels que pommes, poires, pêches, abricots, oranges, etc., se trouveront toujours fort mal de cette odeur, et que jamais les personnes de bon goût ne doivent les mettre en rapport avec les truffes.

Les seuls fruits qu'on puisse parfumer, encore ne peut-on le faire pour les conserver frais, sont: les cerneaux, les citrons, les bigarades ou oranges amères, le verjus et les pistaches.

L'odeur des truffes ne peut être communiquée que par l'essence, en en répandant quelques gouttes sur l'objet qu'on veut parfumer.

Les cerneaux se font sauter dans un peu de la marinade : on peut les parfumer d'essence.

On doit extraire le jus des fruits qui en ont, tels que : citron, bigarades, verjus; y faire séjourner des truffes en poudre. Lorsqu'on a besoin de ce jus, on retire les truffes en poudre et on y met de l'essence.

Les pistaches se parfument avec l'essence dans les viandes où elles sont placées.

XXIX.

TOMATES.

La tomate est un fruit rouge en forme de pomme; elle naît d'une plante vivace. Ce fruit est employé par la cuisine; il est même d'un assez bon goût; il s'emploie particulièrement en sauces.

La tomate et les truffes peuvent cuire en même temps et ensemble : ces dernières lui communiquent un goût qui rend le sien très agréable. Si vous n'avez pas de truffes fraîches et entières, contentez-vous de faire cuire dans les tomates un sachet de truffes en poudre, et lorsqu'en sauce elles sont prêtes à être servies, vous les parfumez avec l'essence.

Si vous prenez des truffes entières, passez-les dans le beurre avant de les mettre dans les tomates cuisant, et ensuite mettez-les avec ces dernières achever de cuire.

Pour les conserves de tomates, voici ce que vous devez faire :

Vous mettez cuire avec les tomates une assez bonne dose de truffes en poudre; lorsque vous les retirez du feu, vous retirez en même temps le sachet qui contient la poudre et vous arrosez les tomates avec l'essence; vous les mettez ensuite comme à l'ordinaire en petites bouteilles ou en flacons.

XXX.

CORNICHONS, CAPRES.

Dans la conserve des cornichons, vous ajoutez un sachet de truffes en poudre; vous en mettez un également dans le vinaigre, que vous faites bouillir à plusieurs reprises pour le verser sur les cornichons.

Lorsqu'on sert des cornichons sur la table, on peut les parfumer avec quelques gouttes d'essence. De cette manière vous leur donnez un goût tout-à-fait merveilleux.

Pour les câpres vous procédez de même.

XXXI.

OLIVES.

Les olives fraîches sortant d'être cueillies ne

sont pas mangeables ; il faut pour qu'elles le soient, comme chacun sait, qu'elles aient passé à une préparation saumuriée.

Lorsqu'on veut les parfumer de truffes, on introduit dans cette préparation un sachet de truffes en poudre ; on doit laisser ce sachet dans la préparation de celles qui se mettent en petits barils ou bocaux.

Lorsqu'on les met à l'huile, il faut pour cela qu'elles soient en petits bocaux ; on ajoute quelques gouttes d'essence que l'on verse dans l'huile.

XXXII.

HUILE ET VINAIGRE.

En laissant infuser pendant plusieurs jours de la poudre de truffes dans ces substances, elles se trouveront agréablement parfumées. L'huile ainsi parfumée doit être consommée dans la quinzaine ; plus tard elle prendrait un mauvais goût.

XXXIII.

MOUTARDE.

Tout ce qui a été fait jusqu'à présent pour par-

fumer la moutarde de truffes a été fort mal exécuté et réussi. La fusion des truffes entières avec la graine de moutarde en poudre, ou bien le broiement de la truffe avec elle, seuls moyens employés jusqu'à ce jour, ne sont point des combinaisons capables de faire retenir à la graine de moutarde pilée l'odeur de la truffe, opprimée qu'est cette volatile odeur par la véhémence de celle de cette graine, lorsqu'elle est pilée avec les truffes.

Le seul moyen à employer consiste à mêler avec la graine de moutarde broyée une certaine dose de truffes en poudre, que l'on délaie avec elle par quelques gouttes d'essence et en y ajoutant tout simplement aromates pilés, un peu de vinaigre, bouillon ou vin.

De cette manière le gourmand peut faire sa moutarde lui-même; il en reconnaîtra la particulière qualité; nous lui recommandons seulement d'en faire peu à la fois; il vaut mieux la renouveler souvent. Il faut tenir bien bouché le vase qui la contient.

XXXIV.

CONSERVES DE VIANDES.

On conserve les viandes de deux manières:

l'une consiste à les conserver dans presque leur état de nature, et l'autre à les conserver entièrement apprêtées, c'est-à-dire prêtes à être mangées. C'est ainsi qu'on prépare par la première les membres de volaille, en les conservant dans la graisse à demi-cuisson, les petites pièces de gibier entières, quelques parties du cochon, etc.; par la seconde s'accommodent toutes les viandes en général, comme si elles allaient être servies et mangées à l'instant même, avec tous les assaisonnements d'un mets; mais on ne peut obtenir de conserve dans ce dernier cas que par la privation de l'air, c'est-à-dire en plaçant ces choses dans des vases hermétiquement fermés et passés au bain-marie.

Lorsque ce sont des viandes que vous voulez conserver au naturel dans la graisse, vous procédez de la manière suivante :

Dès que les viandes sont préparées, vous les mettez cuire dans la graisse ; vous n'y mettez point de poivre, mais quatre épices, aromates et un sachet de truffes en poudre ; quand les viandes sont cuites, vous les retirez de la graisse, et vous les laissez refroidir.

Épluchez de petites truffes, jetez-les dans la graisse d'où sort la viande, faites-les mijoter pendant une bonne demi-heure, ne les assaisonnez point, retirez-les et laissez-les refroidir.

Passez ensuite la graisse et laissez-la refroidir, parce que vous aurez soin d'en extraire l'eau produite par la vapeur qui restera déposée au fond du vase.

Prenez un pot en terre cuite vernie très épais, placez-y par couches et les viandes et les truffes, et arrosez de plusieurs gouttes d'essence chacune des couches.

Purifiez la graisse, remettez-la sur le feu et versez-la bouillante dans le pot : il faut que le pot soit bien plein, et que les viandes et les truffes soient tout-à-fait recouvertes.

Les viandes, par ce moyen, se trouveront entièrement parfumées de truffes, lorsqu'au bout de quelque temps vous vous en servirez.

Les viandes conservées apprêtées se mettent ordinairement dans des boîtes de fer-blanc; mais auparavant d'y entrer on les fait cuire d'abord et on ne procède à leur emboîtage qu'autant qu'elles possèdent toutes les qualités d'un mets prêt à être servi, afin qu'elles soient propres à être mangées à l'ouverture du vase.

Ainsi, quelles que soient les viandes : bœuf, veau, mouton, volaille, gibier, vous les accommodez avec les truffes, comme cela est indiqué à leur article respectif. Il faut néanmoins leur donner un degré de cuisson de moins, attendu

qu'elles auront à cuire au bain-marie et encore à leur sortie du vase pour être réchauffées. Ces préparations demandent à avoir un peu plus de sel que les autres.

Il faut avoir la précaution de ne point renfermer avec ces viandes, dans les boîtes, aucune espèce d'aromates, tels que thym, laurier, etc., et autres substances analogues, et qui peuvent avoir cuit avec le mets : il faut impérieusement les écarter des viandes, lorsque vous les mettez en boîtes, parce que si elles y entraient la véhémence de leur goût dans cet état de renfermé dominerait celui des viandes et les rendrait très mauvaises, ce dont vous ne vous apercevriez qu'au moment de l'ouverture du vase.

En plaçant les mets dans les boîtes, arrosez-les de quelques gouttes d'essence.

Nous avons remarqué que les champignons cuits et froids pouvaient être mis dans les boîtes avec les viandes et les truffes, pourvu toutefois que l'action de leur goût soit tout-à-fait éteinte ou amortie.

XXXV.

CONSERVES DE POISSON.

Pour les mets de poisson conservés en boîtes

privées d'air, suivez exactement ce que nous venons d'indiquer pour les viandes. Quant à l'assaisonnement de leurs mets, nous renvoyons pour cela aux articles qui les concernent.

On ne peut mettre des truffes avec les poissons conservés par le sel seul. Ceux qui sont marinés peuvent seuls en avoir : on doit encore choisir les plus délicats, les meilleurs, comme, par exemple, le thon, le saumon, les anchois.

On ne conserve ordinairement que les morceaux les plus délicats du poisson ; ainsi on ôte avec soin la tête et les intestins.

On fait cuire le poisson assez souvent dans le court-bouillon ; vous devrez y mettre un sachet de truffes en poudre et aromates. Quand le poisson sera cuit, vous le retirerez et le laisserez égoutter.

Vous prenez ensuite de grosses truffes ; ne les épluchez pas et faites-les cuire pendant une demi-heure dans du bon vin bien aromatisé ; salez-les convenablement, retirez-les ensuite, laissez-les égoutter et refroidir.

Vous rangez ensuite le poisson par couches dans des barils, pots ou boîtes ; placez les truffes entre chaque couche et remplissez le vase avec de la bonne huile d'olive.

Dans les petits fûts on coupe les truffes en mor-

ceaux pour en faciliter l'introduction, et en multiplier la quantité, comme, par exemple, pour les huîtres marinées en baril.

Nous ferons encore remarquer ici que jamais, sous aucun prétexte, on ne doit emboîter avec le poisson et les truffes des aromates quelconques, tels que thym, girofle, laurier, etc.

XXXVI.

CONSERVES DE LÉGUMES.

Les légumes se conservent de deux manières; ceux en herbes se hachent après être cuits dans de l'eau, et ceux en cosses se mettent dans des vases hermétiquement privés d'air, de même que les conserves de viandes et de certains poissons.

Les légumes en herbes que l'on conserve sont ceux-ci : épinards, oseille, chicorée, choux.

Pour les parfumer de truffes, vous ajoutez dans l'eau de leur cuisson une assez bonne quantité de truffes en poudre, et, en les empotant, vous les arrosez d'essence.

Les légumes qu'on conserve privés d'air sont pois, fèves, haricots verts, etc. ; ils se mettent ordinairement en bouteilles ; vous plongerez dans

la bouteille un petit sachet de truffes en poudre, et vous les arrosez d'essence.

Les légumes conservés en mets apprêtés ne peuvent recevoir le parfum de truffes que par l'essence.

CHAPITRE VIII.

CUISSON DES TRUFFES BLANCHES.

Ces truffes sont d'une faiblesse extrême de chairs, quoique au toucher d'une extrême dureté. Elles demandent à être très fortement relevées, épicées, salées et aromatisées. Leur cuisson se fait en peu d'instants. On les coupe en feuilles un peu épaisses ; on les fait séjourner une heure dans la marinade, pour qu'elles soient plus également assaisonnées.

Faites fondre de la bonne graisse de volaille, faites sauter ces truffes dedans, en ajoutant persil et ciboules hachés. Tournez la sauce en sauce piquante, liez-la avec un peu de farine ; au moment de la servir, versez-y du jus de citron.

On devrait toujours éplucher ces truffes ; mais quelquefois, pour tromper l'œil, on ne les éplu-

che pas, parce que leur peau est noire et qu'en les laissant ainsi elles simulent les bonnes truffes.

CHAPITRE IX.

TRUFFES EXOTIQUES.

I.

TRUFFES D'ESPAGNE.

Ces truffes sont identiquement semblables aux nôtres, même forme, même charnure, même couleur. Elles ont également les mêmes irrégularités de qualité ; mais elles sont toutes généralement bonnes. Elles sont souples et moelleuses ; les moyens que nous avons indiqués pour connaître nos truffes peuvent également s'appliquer à celles-ci.

Elles demandent à être constamment épluchées pour être employées. Si elles ont peu de terre à leur alentour, il vaut mieux ne pas les laver, c'est-à-dire les éplucher tout d'abord.

Pour les faire cuire, on devra mettre sur le feu dans une casserole du bon jus mêlé d'excellent bouillon bien nourri, poivre, sel, thym, laurier :

il faut très peu d'assaisonnements. Dès que cela est chaud, on y verse les truffes; lorsque le liquide commence à bouillir, c'est l'indication positive qu'elles sont cuites; alors on les retire du feu.

On peut ensuite se servir de ces truffes comme on se sert des truffes de France, c'est-à-dire les initier à toutes sortes de mets de la manière que nous l'avons décrit.

Ces truffes peuvent également se conserver par les mêmes procédés que ceux employés pour nos truffes: nous devons toutefois observer que la graisse de volaille leur est infiniment convenable.

II.

TRUFFES D'AMÉRIQUE.

Ces truffes sont tellement diversifiées dans les sortes qu'il n'est guère possible d'indiquer des moyens d'en reconnaître les bonnes qualités. Nous ne dissimulerons pas ici qu'il y en a de très bonnes, mais qu'il y en a aussi de très mauvaises. Les meilleures et celles à préférer se récoltent dans les régions tempérées; celles qui se trouvent vers l'équateur et aux extrémités nord et sud sont de goût, de saveur bien moins développés, bien moins ardents, bien moins capiteux.

Un fait tout-à-fait particulier, c'est qu'en ces lieux comme en France la truffe blanche est inférieure en qualité à la noire, et qu'il est bien constaté que c'est cette dernière seule qui réunit l'arôme et le parfum qui fait son apanage et qu'on est loin de trouver à la blanche.

Ces truffes ne sont point du tout flexibles au toucher ; elles sont très dures ; aussi doit-on avoir soin, avant de s'en servir, de les débarrasser de leur couverture et de les faire ainsi séjourner dans la marinade au moins douze heures, après quoi on les fait revenir dans du vin avec de la sauge, du romarin, thym, quatre épices, poivre et sel. Elles sont ensuite bonnes à être mises dans tous les mets dans lesquels nous plaçons les truffes, en suivant pour celles-ci comme pour les nôtres les instructions de leur assaisonnement, direction et cuisson : ces truffes peuvent cuire avec le champignon. Leur cuisson doit être faite à feu vif et soutenu.

Ces truffes sont peut-être les seules qui ont l'avantage de ne point perdre leur parfum en passant à une préparation de conserve, préparation qui consiste à les faire sécher entières et à les placer dans un bocal qu'on ferme hermétiquement et qu'on expose pendant quelques jours au soleil.

Ces truffes préfèrent l'alliage des substances âpres à celles qui sont grasses et onctueuses; ainsi le vin, le sel, le vinaigre, leur sont plus convenables que la graisse, le beurre, l'huile, etc.

Nous ne donnons ici aucune place à l'apprêt des autres truffes étrangères. Et en effet, le vrai gourmand pourrait-il jamais chérir ces infinités de goûts bizarres, tous déclinant du si délicieux de la vraie bonne truffe, pour en rechercher la consommation? Apreté, coriacité, fadeur, goût sauvage, voilà les qualités dans lesquelles flottent toutes les autres truffes étrangères répandues sur la surface du globe.

FIN.

TABLE.

Chap. V. *Truffes décomposées.*

Chap. VI. — *Préceptes culinaires.*

Chap. VII. *Cuisine.*

FIN DE LA TABLE.



